

## 2022年7月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 7月31日現在

2022年7月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

7月の食中毒速報値は合計8件で患者数は50名でした。

先月と比べて件数は半分程度ですが、患者数は多くなりました。

### 1 事件数（7月分までの累計）

72件（2021年同期43件、2020年同期65件、最近10年間の同時期73件）

### 2 患者数（7月分までの累計）

237名（2021年同期345名、2020年同期497名、最近10年間の同時期1,038名）

### 3 死者数（7月分までの累計）

0名（2021年同期 0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2022年月別発生状況（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	8	8	12	11	7	18	8						72
患者数 (人)	14	23	37	66	17	30	50						237

#### （2）2021年月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	147	610

#### （3）2020年 月別発生状況（確定値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	11	19	11	3	5	6	10	7	8	14	14	6	114
患者数 (人)	66	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

#### （4）最近10年間の月別発生状況（2021年までの平均値）（速報値）

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数 (件)	10.8	10.8	12.7	9.9	7.8	11.1	9.7	9.7	11.9	10.3	8.8	11.5	125.0
患者数 (人)	254	241	134	176	70	112	53	360	85	83	80	193	1,840

## 5 病因物質別発生件数

7月の8件の内訳は、大変バラエティに富んでおり、アニサキス食中毒が3件、カンピロバクター食中毒が2件、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌、セレウス菌がそれぞれ1件という結果でした。

植物性自然毒による食中毒は、都内では珍しく、昨年は0件、2020年にスイセンによる食中毒が1件発生しています。

黄色ブドウ球菌とセレウス菌による食中毒は、今年初めての報告で、特にセレウス菌食中毒は、昨年も1件しか報告がありませんでした。

これらの食中毒の特徴については、「8 元食品衛生監視員のつぶやき」で詳しく説明します。

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		7/1~7/31		累計(7/31まで)		7/1~7/31		累計(7/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス			3	36			5	46	8	193
細菌	カンピロバクター	2	5	14	53	3	10	9	28	19	61
	黄色ブドウ球菌	1	5	1	5			1	21	3	30
	ウエルシュ菌	1	27	2	42			3	221	4	250
	セレウス菌	1	10	1	10	1	2	1	2	1	2
	腸管出血性大腸菌			1	5			1	3	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌(※)			1	29						
	ポツリヌス菌			1	1						
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
寄生虫	アニサキス	3	3	46	47	1	1	21	21	42	42
	アニサキス及びシュードテラ ノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム							2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒			1	8						
	動物性自然毒										
不明											
合計		8	50	72	237	5	13	43	345	83	610

(※)本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

## 6 原因施設別発生件数

原因施設別発生状況は下表のとおりでした。

アニサキス食中毒の原因施設は、一般飲食店が7件、家庭が1件、原因施設不明が3件でした。

カンピロバクター食中毒の原因施設は、一般飲食店が3件でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	4	16	44	141	5	13	31	90	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい									1	1
	自動車									1	5
集団給食	要許可							2	149	2	149
	届出	2	32	4	64			1	72	2	89
魚介類販売業		2	2	8	8			3	3	5	5
菓子製造業								1	6	1	6
家庭				3	3			3	3	4	4
その他				1	8						
不明				12	13			1	1	3	3
合計		8	50	72	237	5	13	43	345	83	610

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

## 7 食中毒のことや発生状況についてもっと知りたい方は

### (1) たべもの安全情報館 知って安心～トピックス～(東京都福祉保健局)

[http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

### (2) 東京都の食中毒発生状況

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyuudoku/index.html>

### (3) 全国の食中毒発生状況（厚労省）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

7月の食中毒の報告で、黄色ブドウ球菌とセレウス菌による食中毒がありました。

発生日	患者数	喫食者数	原因食品	原因施設	病因物質
7/5	5	5	弁当	集団給食（届出）	黄色ブドウ球菌
7/8	10	11	中華弁当	飲食店（一般）	セレウス菌

原因食品は料理の名前なので、どの食材が原因だったかななどの詳細は現時点ではわかりません。

最近では珍しい食中毒となりましたが、従来比較的多く発生していた食中毒です。

衛生管理について理解が進み、対策が進んだ結果だと思われます。

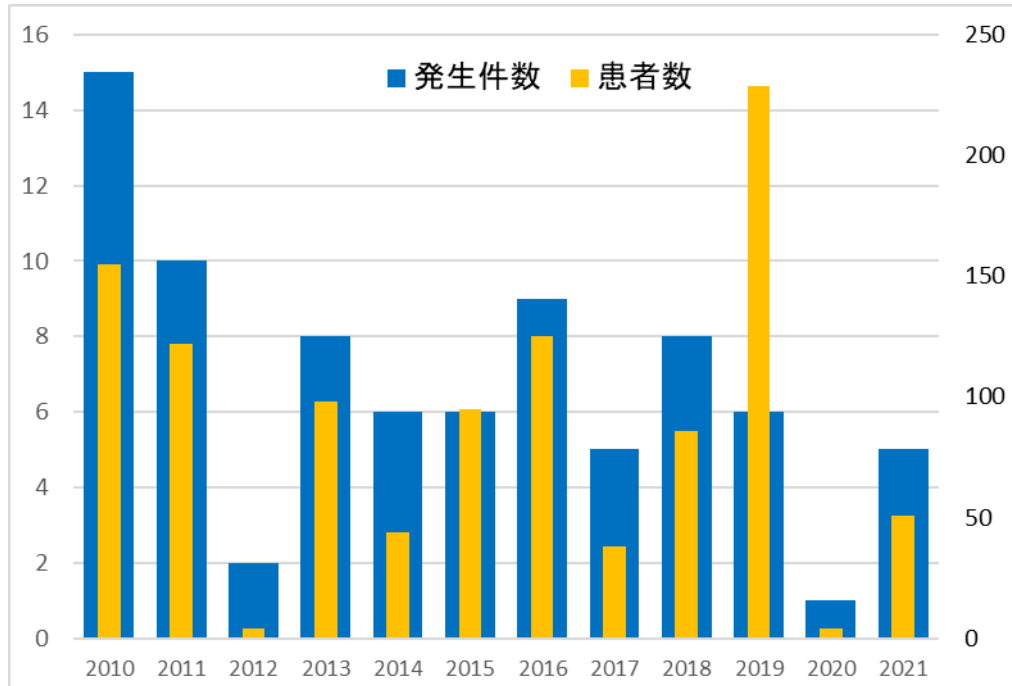
しかし、これらの細菌は、身近な環境に普通に存在するものですから、少しの油断で発生してしまいます。

そこで、あらためてこれらの細菌の特徴と予防方法をご紹介します。

(1) 発生状況

2010年から2021年までの12年間の発生件数と患者数についてグラフにしました。  
また、12年間の合計の発生件数と患者数を月別にグラフにしました。

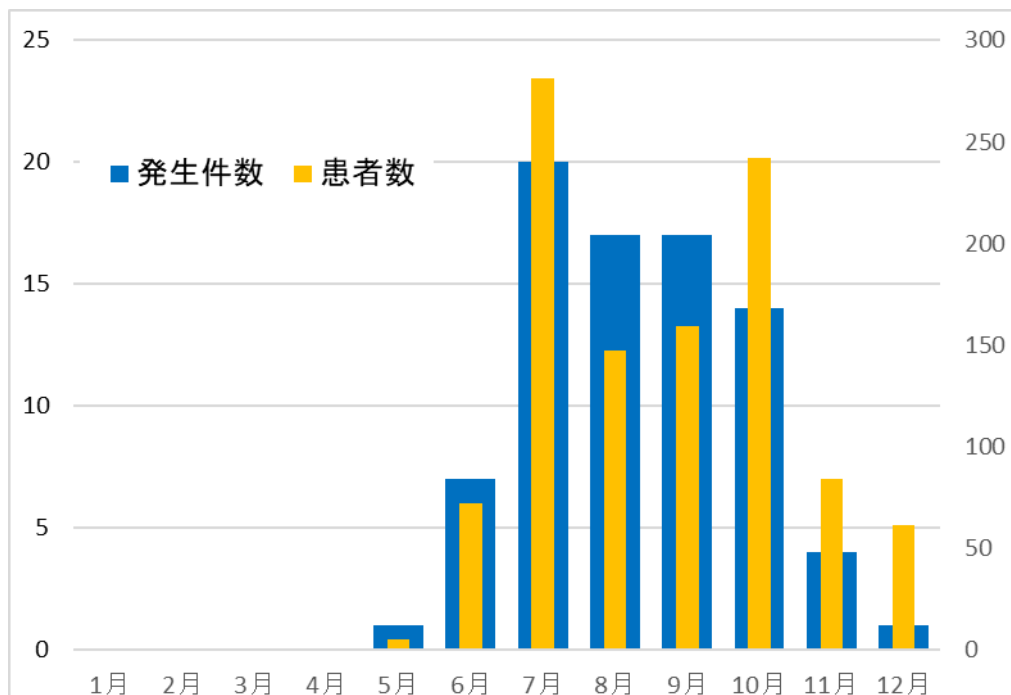
ア セレウス菌食中毒



セレウス菌食中毒は、12年間の平均で毎年7件程度の発生が報告されており、決して多い食中毒ではありません。

患者数も、2019年は230名ほどになりましたが、100名未満の年が多いことがわかります。

次に、下のグラフは12年分の合計の月別発生状況を示したものです。



不思議なことに、1月から4月までの4か月間は、報告がありません。

7月から10月の気温が高い時期が多発期となります。

セレウス菌及びセレウス菌食中毒の特徴は、東京都の「食品衛生の窓」を参照すると次のようになります。症状と主な原因食品は、日本のセレウス菌食中毒に多いおう吐型のみ引用しました。

#### 【菌の特徴】

セレウス菌は、土壌細菌のひとつで、土壌・水・ほこり等の自然環境や農畜水産物等に広く分布しています。

この菌による食中毒は、「下痢型」と「おう吐型」の2つのタイプに分類されます。いずれも、この菌が産生する毒素が食中毒の発生に関与します。日本では、後者の「おう吐型」が多く見られます。

この菌は耐熱性（90°C60分の加熱に抵抗性）の芽胞を形成します。増殖至適温度 28～35°Cです。また、おう吐を起こす毒素も熱に強く、126°C90分でも失活しません。

#### 【症状、主な原因食品】 おう吐型

毒素を作る場所：食品中

潜伏期：30分～6時間

主な症状：吐き気、おう吐

原因食品：焼飯、ピラフ、焼きそば、スパゲッティ等

上の説明で、土壌細菌であるということですが、具体的には畑でとれる主に穀類が汚染されていることが多いと考えてください。

つまり、米や小麦由来の食品で加熱調理される時、熱に弱いほとんどの微生物は死んでしまいますが、耐熱性の芽胞を作るセレウス菌は生き残ります。

炊いたご飯や茹でたパスタ類を室温に放置しておくと、生き残ったセレウス菌が増殖を始めて毒素を出します。厄介なことにこの毒素も非常に熱に強いので、セレウス菌が増殖したご飯やパスタは、その後、文字通り「煮ても焼いても食えない」ものになってしまいます。

原因食品として、焼飯、ピラフ、焼きそば、スパゲッティとありますが、セレウス菌の性質がわかると納得がいくと思います。

したがって、予防方法は比較的簡単で、調理した穀類はすぐ食べてしまうのが一番です。

やむを得ず、取っておく場合は、すぐに冷まして冷蔵庫で保管します。

## イ 黄色ブドウ球菌食中毒

黄色ブドウ球菌もセレウスと同じで食品中で増殖して毒素（エンテロトキシン）を出します。

毒素なので、これもセレウス菌とよく似ていて食べてから症状が出るまでの時間が短くおう吐が主な症状です。

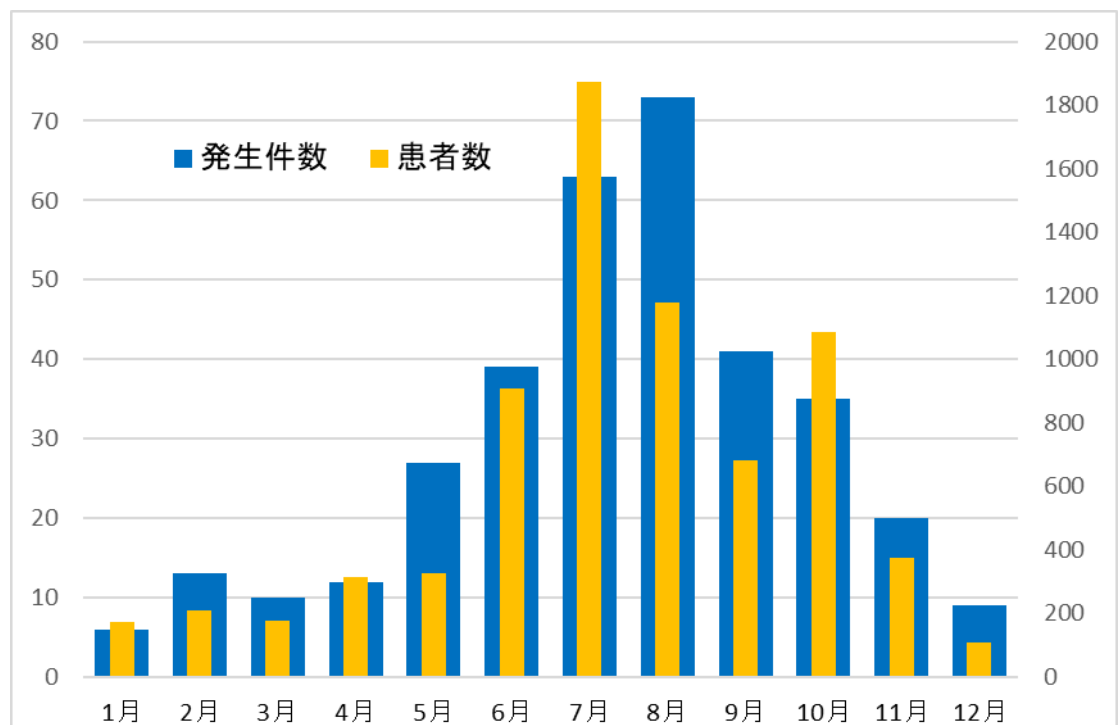
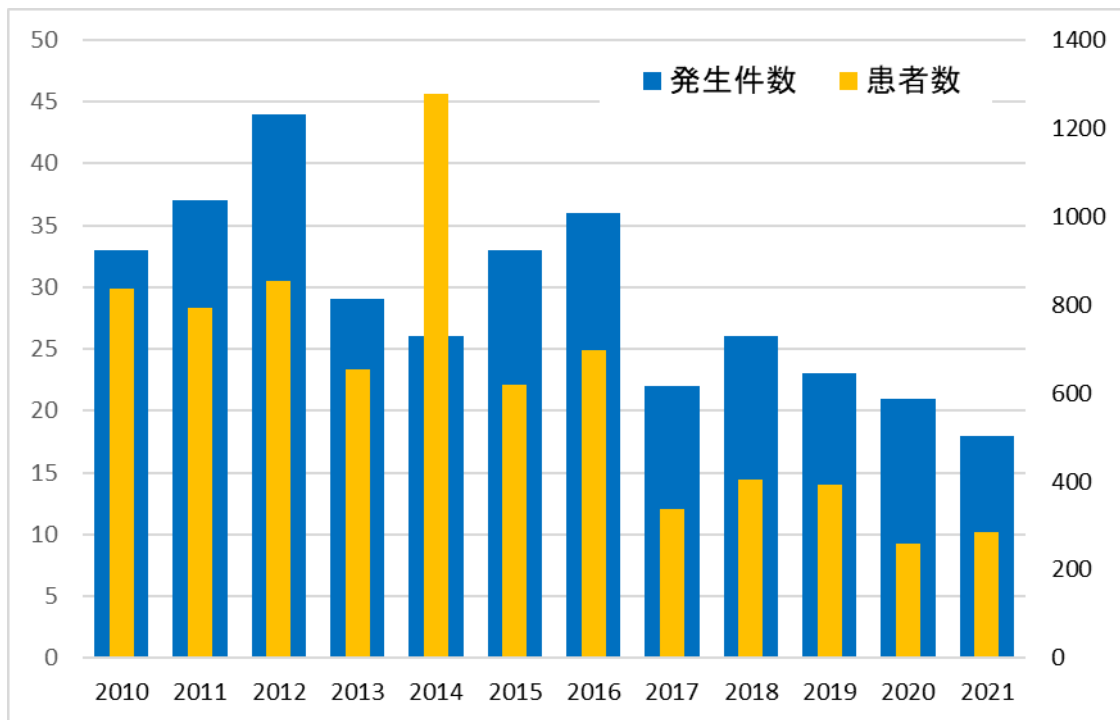
次のグラフは、年次別の黄色ブドウ球菌食中毒の発生状況です。

セレウス菌食中毒よりは発生件数も患者数も多く、平均すると毎年29件の発生があり、患者は617名となります。セレウス菌食中毒の約4倍程度発生しているということになります。

その次のグラフは、12年分を合計した月別の発生状況を示したものです。

セレウス菌食中毒とは異なり年間を通して発生していますが、やはり気温が高い6月から10月が多発期ということになります。

夏場は、ノロウイルス食中毒は少なくなりますが、食品中で増殖する細菌による食中毒は多くなり、食品の温度管理が重要であることがわかります。



黄色ブドウ球菌食中毒の特徴もセレウス菌食中毒と同様に東京都の「食品衛生の窓」を引用して紹介します。

**【菌の特徴】**

顕微鏡で見ると、ぶどうの房のように集まっていることから、この名前が付けられました。この細菌は、食中毒の原因となるだけでなく、おでき、にきびや、水虫等に存在する化膿性疾患の代表的起因菌です。

そのため、健康な人でものどや鼻の中などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在しています。

この菌は、食べ物の中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素をつくり、この毒素を食品と一緒に食べることにより、人に危害をおよぼします。

菌自体は熱に弱いですが、この毒素は 100°C20 分の加熱でも分解されません。酸素のない状態でも増殖可能で、多少塩分があっても毒素をつくります。

【症状、主な原因食品】

様々な食品が原因食となる可能性を持っており、にぎりめし、寿司、肉、卵、乳などの調理加工品及び菓子類など多岐にわたっています。

潜伏時間は 30 分～6 時間（平均約 3 時間）で、はき気、おう吐、腹痛が主症状です。下痢をともなうこともあり、一般に高い熱はでません。

つまり、この菌が付いている手で直接食品に触り、さらに温度管理を正しく行わずに長時間置かれた食品が原因となります。

また、どこにもいる細菌ですから、食材に最初から付着している場合もあります。それらの温度管理が悪くて食材中に毒素を出してしまうと、そのあとで加熱調理をしても食中毒が防げません。

こうしてみると、黄色ブドウ球菌食中毒は「つけない」、「増やさない」という食中毒予防の原則が守られなかった時に発生します。

特に、手洗いの不備、作業中に鼻や髪の毛に触れる、傷や手荒れの手当てをしないまま調理をするといった最も基本的な衛生管理ができていない時に発生します。

なので、この食中毒が発生した施設は、HACCP どころか基本的な衛生管理ができていない施設というレッテルを張られてしまう可能性があることに留意してください。