

2022年8月までの東京都食中毒発生状況（速報値）8月31日現在

2022年8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。

8月の食中毒速報値は合計3件で患者数は5名でした。

速報値のため、今後数値の変更があると思いますが、先月と比べて件数も患者数も非常に少なくなっています。

6月から9月にかけては例年細菌性食中毒の多発期となっています。

コロナの影響で昨年や一昨年の食中毒発生状況は例年年とは異なる状況でした。今年は例年の状況に戻ったかと思われましたが、8月の状況は例年とは異なるようです。

1 事件数（8月分までの累計）

80件（2021年同期48件、2020年同期72件、最近10年間の同時期83件）

2 患者数（8月分までの累計）

260名（2021年同期385名、2020年同期3,055名、最近10年間の同時期1,398名）

3 死者数（8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	13	3					80
患者数 (人)	14	23	37	66	17	30	68	5					260

（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

8月の3件の内訳は、アニサキス食中毒が2件、患者2名、カンピロバクター食中毒が1件、患者が3名でした。

細菌性食中毒の多発する時期と前述しましたが、現在調査中なのか本当に少なかったのかを判断するには少し時間が必要です。

		令和4年 (2022年)				令和3年 (2021年)					
		8/1~8/31		累計(8/31まで)		8/1~8/31		累計(8/31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			4	40			5	46	8	193
細菌	カンピロバクター	1	3	15	56			9	28	19	61
	黄色ブドウ球菌			2	12	1	5	2	26	3	30
	ウエルシュ菌			2	42	1	29	4	250	4	250
	セレウス菌			1	10			1	2	1	2
	腸管出血性大腸菌			2	10	1	4	2	7	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌(※)			1	29						
	ボツリヌス菌			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	2	2	50	51	2	2	23	23	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		3	5	80	260	5	40	48	385	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。

今月の3件はすべて一般飲食店でした。

飲食店が全体の65%を占めています、昨年は飲食店営業が80%を占めていました。

全国統計では、昨年の飲食店営業の割合が40%程度と非常に少なかったもので、東京都内の状況は全国とは傾向が異なる印象です。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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	3	5	52	164	3	34	34	124	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい					1	1	1	1	1	1
	自動車					1	5	1	5	1	5
集団給食	要許可							2	149	2	149
	届出			4	64			1	72	2	89
魚介類販売業				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		3	5	80	260	5	40	48	385	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

- (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

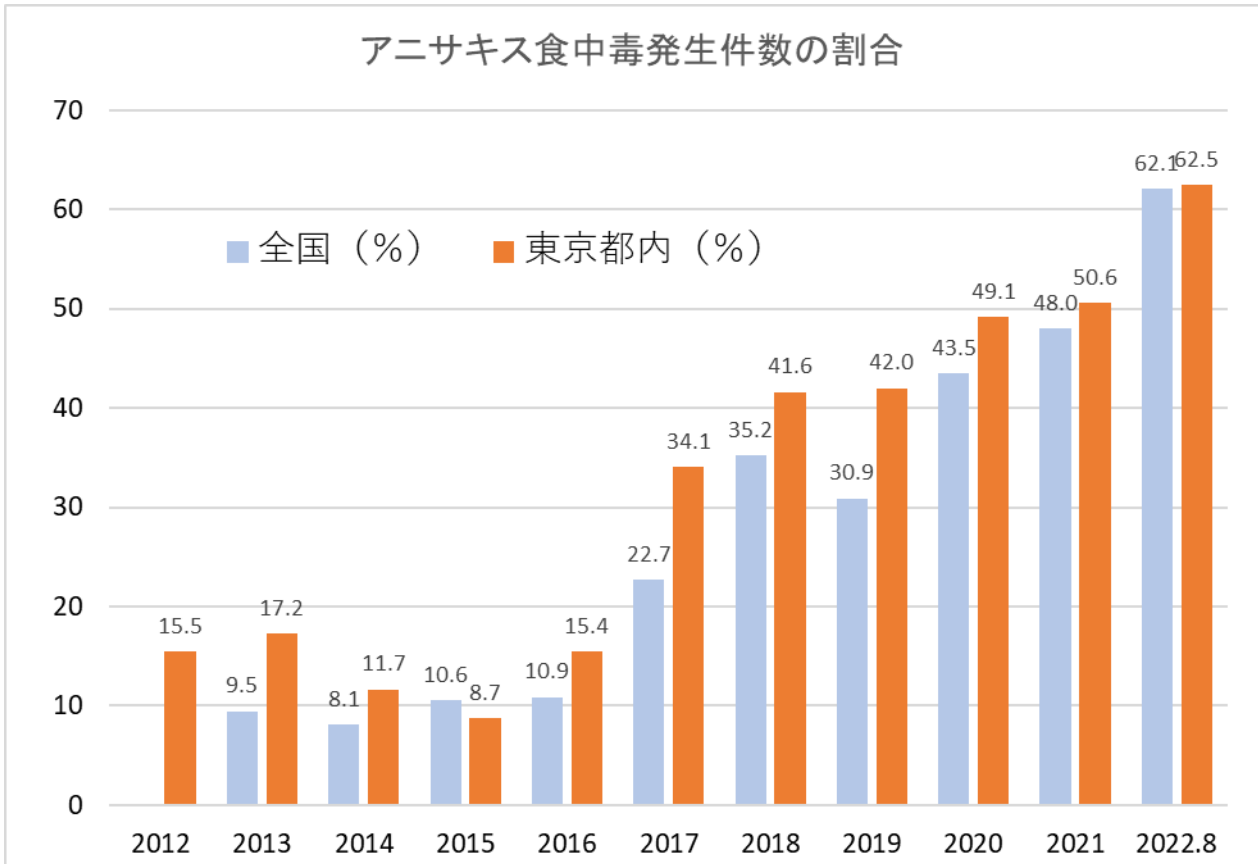
8 元食品衛生監視員のつぶやき

病因物質別発生件数の項を見ていただくとわかりますが、アニサキス食中毒が昨年同期の倍以上となっています。また、昨年1年間全体の発生件数をすでに超えています。

下のグラフは、2012（平成24）年から今年8月までの、全国（全国は2013年から）と東京都内のアニサキス食中毒の全食中毒件数に対する割合を示したものです。

年々アニサキス食中毒が全体に占める割合が増えていることがわかります。この傾向は全国も東京都内も同様です。

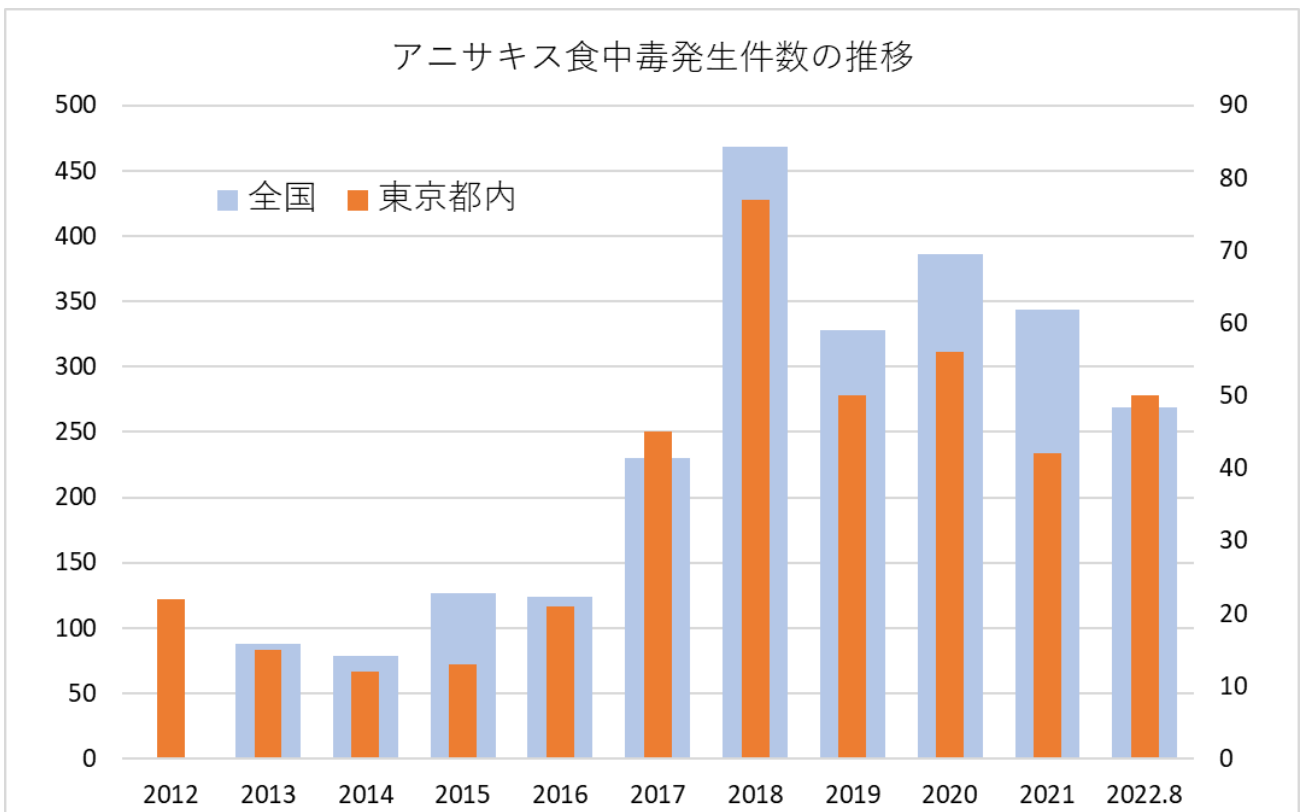
アニサキス食中毒発生件数の割合



次に、実際の発生件数を見えます。

件数では、2018（平成 30）年にカツオを原因とするアニサキス食中毒が多発した影響で非常に多くなっていますが、今年の件数は東京都内ではすでに昨年を超えていますし、全国でも昨年の発生件数に迫る勢いであることがわかります。

アニサキス食中毒発生件数の推移



このように、アニサキス食中毒がわが国で圧倒的な発生件数となっている現状がありますが、食品衛生法による規制などはありません。

アニサキス食中毒を防ぐ最も有効な方法として冷凍するという手段があります。

現在、冷凍技術の進歩は素晴らしく、冷凍しても品質的には生のものと遜色がないと言われてい
ます。また、電磁パルスを使った方法なども実用化されつつあります。

事業者の方も、消費者の方もびくびくしながら寿司や刺身を食べなければならない現実の打開を本
気で考えなければならないのではないかと思います。