

## 2022年9月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 9月30日現在

2022年9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。

9月の食中毒速報値は合計3件で患者数は82名でした。

9月は集団給食施設で発生したウエルシュ菌による食中毒の影響で、発生件数は少ないですが患者数が多くなっています。

### 1 事件数（9月分までの累計）

85件（2021年同期54件、2020年同期80件、最近10年間の同時期94件）

### 2 患者数（9月分までの累計）

346名（2021年同期410名、2020年同期3,071名、最近10年間の同時期1,484名）

### 3 死者数（9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	5	3				85
患者数 (人)	14	23	37	66	17	30	68	9	82				346

#### （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

2 件のウエルシュ菌食中毒は、高齢者施設と中高一貫校の寮の給食施設で発生したものです。

また、9月はアニサキス食中毒が速報では計上されていません。

ことになってからアニサキス食中毒が計上されなかったのは初めてですが、毎年秋に多く発生するサンマの生食について、不漁の影響があるのかもしれませんが。

また、8月の発生件数がほぼ確定したと考えられますが、5件9名という少ない結果でした。

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		9/1~9/30		累計(9/30まで)		9/1~9/30		累計(9/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
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	11	16	67	2	5	11	33	19	61
	黄色ブドウ球菌			3	15			2	26	3	30
	ウエルシュ菌	2	71	4	113			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			2	7	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子( <i>astA</i> )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			51	52	3	3	26	26	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	1	17	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	82	85	346	6	25	54	410	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。

今月は一般飲食店が1件、集団給食施設が2件という結果でした。

今年の原因施設不明がこれまでに12件あります。昨年は年間で3件ですから非常に多い結果です。

原因施設不明の食中毒12件のうち、11件はアニサキス食中毒でした。

海産魚介類の生食以外原因が考えられない食中毒ですが、なぜ原因施設が不明となるのかが不明です。

		令和4年(2022年)				令和3年(2021年)					
		9/1~9/30		累計(9/30まで)		9/1~9/30		累計(9/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
飲食店	一般	1	11	55	179	3	6	37	130	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい							1	1	1	1
	自動車							1	5	1	5
集団給食	要許可	1	22	1	22			2	149	2	149
	届出	1	49	5	113	1	17	2	89	2	89
魚介類販売業				8	8	1	1	4	4	5	5
菓子製造業								1	6	1	6
家庭				3	3	1	1	4	4	4	4
その他				1	8						
不明				12	13			1	1	3	3
合計		3	82	85	346	6	25	54	410	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

9月16日に厚生労働省から全国の自治体あてに「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」という通知が出されました。

これは、8月の下旬に京都府内の食料品店が販売した「ローストビーフ」又は「レアステーキ」を食べた20数名の方が腸管出血性大腸菌O157による食中毒となり、そのうちレアステーキを喫食した90代の女性が1名亡くなったという事件を受けて改めて事業者や消費者等に注意喚起を促すた

めに出されたものです。

通知文では、当該施設が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであり、商品は「レアステーキ」と表示されていた。とのことでした。

また、当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる。

としています。

牛肉の生食は、平成23年（2011年）に富山県を中心に発生したユッケによる大規模食中毒を契機に成分規格や加工基準が作られ厳しく規制がされています。

今回、原因となった加工業者は、こうした規制を守っていなかっただけでなく、レアステーキという消費者を誤認させるような商品名をつけて販売していたようです。

牛肉による腸管出血性大腸菌食中毒は、頻繁に発生するものではありませんが、一度発生すると悲惨な結果となることをもう一度再認識していただきたいと思います。

魚介類も食肉類も野菜類も、病原微生物が付着している可能性があることを常に意識して、特にそれを加熱しないで提供する場合は、細心の注意と法令で義務付けられた基準を必ず守っていただきたいと思います。

常に最新の衛生知識を取得するように努めて、正しく衛生管理を行って、初めて食品を消費者に提供する資格があるのだということを忘れないでください。

わからないことがあったら、気軽に保健所や食品衛生協会に問い合わせしてみてください。