

2023年1月までの東京都食中毒発生状況（速報値）1月31日現在

2023年1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。

1月の食中毒速報値は5件で患者数は9名でした。

1 事件数（1月分までの累計）

5件（2022年同期8件、2021年同期4件、最近10年間の同期10件）

2 患者数（1月分までの累計）

9名（2022年同期14名、2021年同期5名、最近10年間の同期205名）

3 死者数（1月分までの累計）

0名（2022年同期 0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2023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) | 5 | | | | | | | | | | | | 5 |
| 患者数 (人) | 9 | | | | | | | | | | | | 9 |

（2）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 | 3 | 10 | 6 | 104 |
| 患者数 (人) | 14 | 23 | 37 | 66 | 17 | 30 | 68 | 10 | 82 | 11 | 97 | 64 | 519 |

（3）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 |

（4）最近10年間の月別発生状況（2022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) | 10.0 | 10.7 | 12.4 | 9.6 | 7.8 | 11.4 | 9.8 | 9.5 | 11.1 | 9.9 | 8.9 | 10.1 | 121.2 |
| 患者数 (人) | 205 | 235 | 114 | 159 | 67 | 106 | 54 | 357 | 84 | 72 | 78 | 158 | 1,689 |

5 病因物質別発生件数

1月は、アニサキス食中毒が4件、カンピロバクター食中毒が1件という結果でした。

相変わらず、ノロウイルス食中毒が少ない状況が続いています。

全国的にはどのようになっているのか、昨年の結果を後述します。

(※)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。

| | | 令和5年(2023年) | | | | 令和4年(2022年) | | | | | |
|------|--------------------------------|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|
| | | 1/1~1/31 | | 累計(1/31まで) | | 1/1~1/31 | | 累計(1/31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 | | | | | 1 | 4 | 1 | 4 | 6 | 100 |
| 細菌 | カンピロバクター | 1 | 5 | 1 | 5 | 1 | 4 | 1 | 4 | 19 | 81 |
| | 黄色ブドウ球菌 | | | | | | | | | 4 | 34 |
| | ウエルシュ菌 | | | | | | | | | 5 | 173 |
| | セレウス菌 | | | | | | | | | 1 | 10 |
| | サルモネラ | | | | | | | | | 1 | 9 |
| | 腸管出血性大腸菌 | | | | | | | | | 2 | 10 |
| | 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 |
| 寄生虫 | アニサキス | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 62 | 63 |
| | 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 | | | | | | | | | | |
| | 次亜塩素酸ナトリウム | | | | | | | | | | |
| 自然毒 | 植物性自然毒 | | | | | | | | | 1 | 8 |
| | 動物性自然毒 | | | | | | | | | | |
| 不明 | | | | | | | | | | | |
| 合計 | | 5 | 9 | 5 | 9 | 8 | 14 | 8 | 14 | 104 | 519 |

6 原因施設別発生件数

カンピロバクター食中毒は、一般飲食店が提供された加熱不足のササミの焼き鳥でした。5名の発症が報告されています。

| | | 令和5年(2023年) | | | | 令和4年(2022年) | | | | | |
|------------------|------|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|------------|-----|-------------|-----|
| | | 1/1~1/31 | | 累計(1/31まで) | | 1/1~1/31 | | 累計(1/31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 | 2 | 6 | 2 | 6 | 6 | 12 | 6 | 12 | 69 | 288 |
| | 仕出し | | | | | | | | | | |
| | そうざい | | | | | | | | | | |
| | 自動車 | | | | | | | | | | |
| 集団給食 | 要許可 | | | | | | | | | 2 | 82 |
| | 届出 | | | | | | | | | 5 | 113 |
| 魚介類販売業 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 10 | 10 |
| 飲食店(そうざい)、魚介類販売業 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | |
| 菓子製造業 | | | | | | | | | | | |
| 家庭 | | | | | | | | | | 3 | 3 |
| その他 | | | | | | | | | | 1 | 8 |
| 不明 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 14 | 15 |
| 合計 | | 5 | 9 | 5 | 9 | 8 | 14 | 8 | 14 | 104 | 519 |

(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

前回、都内の食中毒の発生状況について、2022年(令和4年)の速報値をご紹介しました。

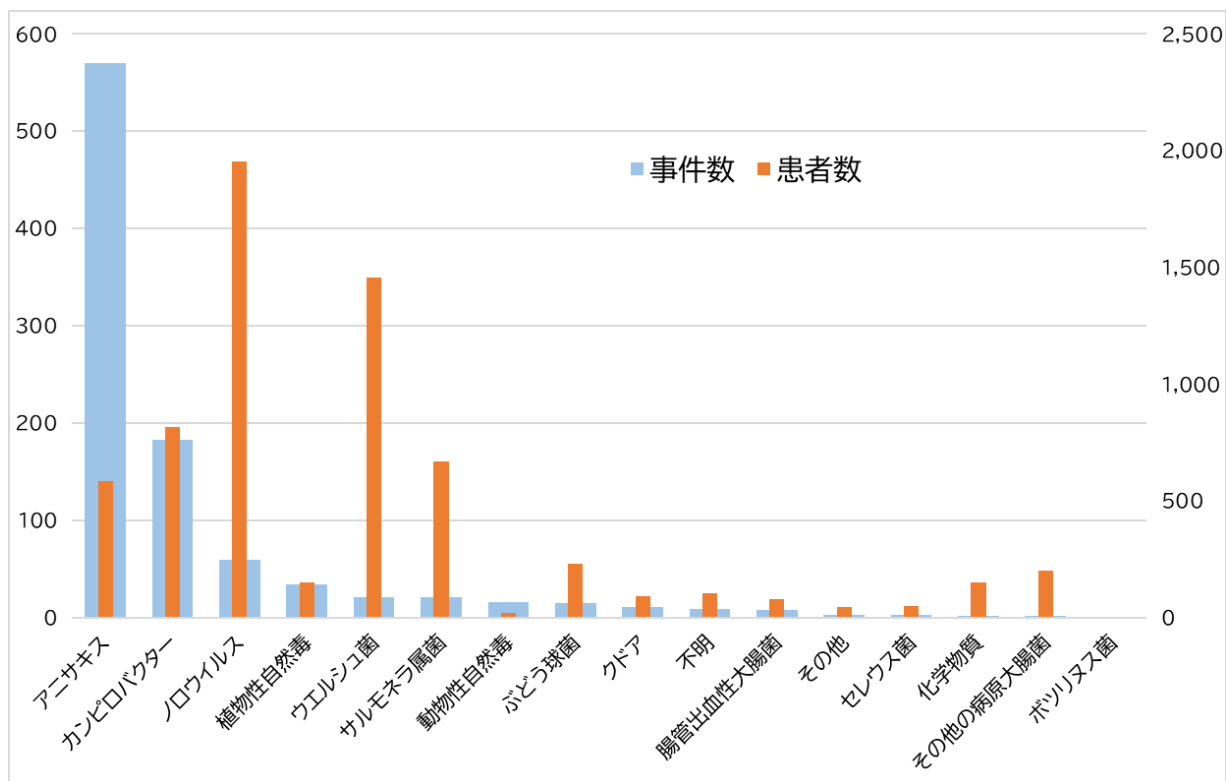
ノロウイルス食中毒の衰退が目立つと記しましたが、全国の場合についても速報値を集計してみましたのでご紹介します。

下のグラフは、1月31日現在までに、厚生労働省に全国の自治体から報告のあった食中毒事件を集計したものです。

事件数は957件、患者数は6,587名となっています。

前年の2021年(令和3年)は、それぞれ717件、11,080名となっていますので、発生件数はすでに昨年を33%以上超えています。

患者数は、昨年、一昨年のような大規模食中毒が発生しなかったため、40%以上の減となっています。



事件数は青のグラフで、多い順となっています。

やはり圧倒的にアニサキスが多く、ノロウイルスが三大食中毒原因とはいえなほ少なくなっていることがわかります。

ただし、患者数は橙色で、ノロウイルスが第1位となっていますので、発生件数が少なくなったと

はいえ、大規模化しやすい傾向は変わっていません。

都内の傾向と大きく異なるのが、植物性自然毒で都内では例年非常に少ない発生となっています。

ウエルシュ菌食中毒については、都内も全国も同じような傾向で、油断ができない状況が続いています。