

2023年2月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 2月28日現在

2023年2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。

2月の食中毒速報値は3件で患者数は33名でした。

1 事件数（2月分までの累計）

11件（2022年同期16件、2021年同期14件、最近10年間の同期21件）

2 患者数（2月分までの累計）

107名（2022年同期37名、2021年同期159名、最近10年間の同期440名）

3 死者数（2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)	8	3											11
患者数 (人)	74	33											107

（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

2月は、アニサキス食中毒が2件、ノロウイルス食中毒が1件という結果でした。

1月の速報では、アニサキス食中毒4件、カンピロバクター食中毒1件の5件となっていました

が、その後アニサキス食中毒が2件、ノロウイルス食中毒1件発生し、合計が8件となりました。

今月の速報ではカンピロバクター食中毒が報告されないという結果になりました。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		2/1~2/28		累計(2/28まで)		2/1~2/28		累計(2/28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	31	2	94	1	14	2	18	6	100
細菌	カンピロバクター			1	5	1	2	2	6	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(<i>astA</i>) 保有大腸菌(※)									1	29
	ポツリヌス菌					1	1	1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	2	2	8	8	4	5	10	11	62	63
	アニサキス及びシュードテラノーバ					1	1	1	1	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	3	33	11	107	8	23	16	37	104	519

(※)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

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		2/1~2/28		累計(2/28まで)		2/1~2/28		累計(2/28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	70	2	3	8	15	67	279
	仕出し									1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可									2	82
	届出					1	14	1	14	5	113
	魚介類販売業			1	1	2	2	2	2	10	10
	飲食店(そうざい)、魚介類販売業			1	1						
	そうざい製造業	1	31	1	31						
	家庭	1	1	2	2	1	1	1	1	3	3
	その他									1	8
	不明	1	1	2	2	2	3	4	5	15	17
	合計	3	33	11	107	8	23	16	37	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。

今月の3件のうち、そうざい製造業で発生したのは、仕出し弁当が原因のノロウイルス食中毒でした。また、家庭で発生したのは、自宅で調理をしたイワシが原因のアニサキス食中毒でした。さらに、原因施設が不明のものは、刺身によるアニサキス食中毒ということでした。

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

さきごろ、足立区内の医療機関で黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました。原因施設は、大手の給食会社が医療機関の委託で運営する施設でした。

詳細はわかりませんが、この給食会社は、1日10万食を製造することができるセントラルキッチンで調理を行い氷温(0℃から3℃)の状態に施設に運ばれたと思われます。

施設内で、再加熱をし、盛り付けされて提供されたと考えられますが、どの段階で黄色ブドウ球菌が付着し、増殖したのかは、今後の調査を待たなければなりません。

なぜ食中毒が起きたかを調査し報告するのは、保健所の大切な仕事ですが、原因がわかることで今後の予防対策を立てることが可能になります。

しかし、時間がたっていること、働いている方の記憶があいまいなこと、食材がすべて残っているわけではないことなどから、原因を具体的に解明するのは非常に難しいのです。

そのため、行政機関が公表する食中毒事件の概要などの資料から、その原因を推測し、自分の施設で同じようなことが起きないかどうか検証し必要な場合は対策をとる必要があります。

そのために、講習会や参考書などで食中毒そのものや衛生管理などの知識を得ることが大切です。

今回の原因となった黄色ブドウ球菌は、食中毒予防の三原則を知っていれば比較的簡単に食中毒を防ぐことができる病原菌です。そのため、黄色ブドウ球菌食中毒が発生した施設の衛生管理は初歩的なことができていなかったといわれてしまいます。

黄色ブドウ球菌食中毒を簡単に説明すると以下のとおりです。

【菌の特徴と分布】

- ◆ おでき、にきび、水虫等に存在する化膿性疾患の起因菌で、健康な人でものどや鼻の中などに高率で存在する。
- ◆ 動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在する。
- ◆ 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、この毒素が食中毒を起こす。
- ◆ 菌自体は熱に弱いですが、この毒素は100℃30分の加熱でも分解されない。

【症状と潜伏時間】

- ◆ はき気、おう吐、腹痛が主症状、下痢をとともなうこともある。

- ◆ 潜伏時間は1～5時間（平均約3時間）

【主な原因食品】

- ◆ あらゆる食品が原因食となる
- ◆ 穀類及びその加工食品による食中毒が多い。
- ◆ その他、弁当、仕出し弁当、和菓子、シュークリームなどが原因食品として報告されている。

【予防のポイント】

- ◆ 手指などに切り傷や化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理をしたりしない。
- ◆ 手指の洗浄・消毒を十分に行う。
- ◆ 食品は10℃以下で保存する。
- ◆ 調理時は、帽子やマスクを着用する。

あらゆる食品が原因食となるので、特定の食材の扱いが悪かったということではなさそうです。

黄色ブドウ球菌は健康な人でも持っていることがあるので、手荒れや手指に傷がある人は注意しなければなりませんし、調理中に髪の毛を触ったり鼻を触ったりすると手指に付着する可能性があります。これらは調理する前の正しい手洗いをを行うことと調理中は顔や髪を触らないことで防ぐことができます。

そして、黄色ブドウ球菌は食品中で増えて毒素を出すタイプの細菌なので、仮に食品についていたとしても、食品中で増やさなければ大丈夫です。そのためには、黄色ブドウ球菌が増えやすい温度（10℃から50℃）に食品を放置しないことと、増えて毒素を出すまでの時間、そうした温度に放置しないことがポイントになります。

黄色ブドウ球菌を食品につけない、食品中で黄色ブドウ球菌を増やさない、または熱をかけて増える前に殺菌することで防ぐことができます。これは食中毒予防の三原則そのものになります。

逆に、これだけの条件がそろわないと食中毒が起きないのです。

黄色ブドウ球菌食中毒を発生させた施設は「ずさんな衛生管理だ」といわれるゆえんです。

今回の黄色ブドウ球菌食中毒は、衛生管理の行き届いた最新のセントラルキッチンで作られた料理が原因と考えられていますが、上で述べた三原則に反する行為がどこかで行われたと考えられます。

ご自分の施設でも、知識と想像力をフルに働かせて同じような不備がないかどうかをチェックして、対策を取っていただくようお願いいたします。衛生管理の「ずさんな施設」といわれないためにも。

【追加の情報】2023年4月5日

足立区内の医療機関の黄色ブドウ球菌食中毒についてコメントをしたところ、受託されている給食会社の方から以下のような情報提供がありました。

「食中毒を起こしてしまった病院では、院内調理（クックサーブ方式）となり、セントラルキッチンで調理している食品を使用している事実はございません。」

不確かな情報でコメントしましたことをご迷惑をおかけしました。お詫びして訂正させていただきます。