

2023年3月までの東京都食中毒発生状況（速報値）3月31日現在

2023年3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。

3月の食中毒速報値は7件で患者数は25名でした。

1 事件数（3月分までの累計）

23件（2022年同期28件、2021年同期27件、最近10年間の同期33件）

2 患者数（3月分までの累計）

194名（2022年同期74名、2021年同期200名、最近10年間の同期554名）

3 死者数（3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	8	7										23
患者数 (人)	112	57	25										194

（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

3月は、アニサキス食中毒が4件、ノロウイルス食中毒、カンピロバクター食中毒、黄色ブドウ球菌食中毒がそれぞれ1件ずつという結果でした。

黄色ブドウ球菌食中毒は先月の「つぶやき」で近代的なセントラルキッチンが調製した料理を提供したのではないかという推測のもとにコメントしましたが、その後、食中毒が出た施設内で調理していたことがわかりました。その際、手に傷や手荒れのある調理従事者が複数おり、適切な対応をしないまま従事していたこと、料理が出来上がる時間が早かったため、黄色ブドウ球菌が増殖する時間を与えてしまったことが原因であることがわかりました。

原因がわかると、一般的な衛生管理の大切さなどがよくわかり、自分の施設の衛生管理にも大変参考になります。

様々な事例を講習会やインターネットなどから入手してご自分の施設の衛生管理に役立てていただければと思います。

今回の7件の食中毒のうち、原因食品が特定されているものが4件あります。

寿司が2件、烏わさ及び生食用カキが1件ずつでした。原因となった病因物質はアニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスでしたが、魚、鶏肉、カキをそれぞれ生で食べたことが原因です。

最近の食中毒は、生食又は加熱不足が原因であることが非常に多く、昨年の全国統計をみても、8割近くがこうしたことが原因であると推測できます。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		3/1~3/31		累計(3/31まで)		3/1~3/31		累計(3/31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	7	4	159	1	18	3	36	6	100
細菌	カンピロバクター	1	4	2	9	2	10	4	16	19	81
	黄色ブドウ球菌	1	10	1	10					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
寄生虫	アニサキス	4	4	16	16	9	9	19	20	62	63
	アニサキス及びシュードテラノーバ							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		7	25	23	194	12	37	28	74	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

今月の7件のうち、原因施設が不明なのは、いずれもアニサキス食中毒でした。原因食品も不明でした。患者はいずれも1名でした。

食中毒は、医師からの届出で保健所が調査を開始することが多いのですが、患者からの聞き取りの結果、複数の施設で購入した魚や寿司を食べていたりする場合は、原因施設も原因食品も特定することができません。今月のケースはこのような事情があったのかもしれませんが。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		3/1~3/31		累計(3/31まで)		3/1~3/31		累計(3/31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	13	11	143	7	14	15	29	67	279
	仕出し									1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可	1	10	1	10					2	82
	届出					1	18	2	32	5	113
魚介類販売業				1	1	1	1	3	3	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						
家庭				2	2			1	1	3	3
その他										1	8
不明		2	2	6	6	3	4	7	9	15	17
合計		7	25	23	194	12	37	28	74	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

2022年12月分と2023年1月分に、2022年次の東京都内及び全国の食中毒の速報値についてご紹介しました。

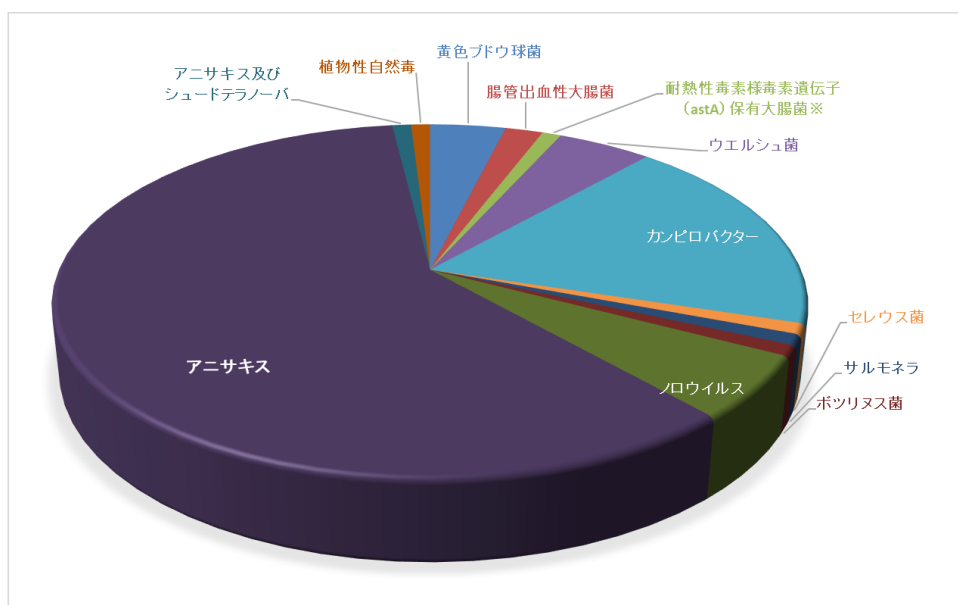
それぞれ確定値が出ましたので、あらためて2022年次の食中毒発生状況をご紹介します。

(1) 東京都内の食中毒発生状況

発生状況 病因物質		件数	患者数	構成比(%)		備考
				件数	患者数	
合計		104	519	100.0	100.0	
細菌	黄色ブドウ球菌	4	34	3.8	6.6	弁当3件、鶏そぼろ重
	腸管出血性大腸菌	2	10	1.9	1.9	(牛)タンユッケ、飲食店の食事
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌※	1	29	1.0	5.6	弁当
	ウエルシュ菌	5	173	4.8	33.3	給食2件、カレー弁当、トウガンと鶏肉の煮物、寮の食事
	カンピロバクター	19	81	18.3	15.6	飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉を含む。)5件、飲食店の食事(加熱不十分な鶏肉料理を含む。)3件、飲食店の食事(鶏肉料理を含む。)2件、飲食店の食事、不明2件、飲食店の食事(加熱不十分な鶏レバーを含む。)、飲食店の食事(加熱不十分な鶏ササミポン酢を含む。)、飲食店の食事(焼き鳥を含む。)、白レバーたたき、レバー串、鶏ササミ串を含む串焼き料理
	セレウス菌	1	10	1.0	1.9	弁当
	サルモネラ	1	9	1.0	1.7	弁当
	ポツリヌス菌	1	1	1.0	0.2	アユのいずし
ウイルス	ノロウイルス	6	100	5.8	19.3	飲食店の食事3件、給食2件、サンドイッチ
寄生虫	アニサキス	62	63	59.6	12.1	アジの刺身、炙りしめさば、イワシの刺身、イワシの酢漬、飲食店の食事3件、飲食店の食事(胡麻サバ又は炙りしめさば刺しを含む。)、飲食店の食事(しめさば、ブリの刺身を含む。)、飲食店の食事(しめさばを含む。)、飲食店の食事(寿司を含む。)2件、海鮮ちらし丼、カツオの刺身、キンメダイの刺身、胡麻サバ、刺身8件、刺身(カツオ、カンパチ、アジ、イサキを含む。)、刺身3種盛り(マグロ、スズキ、しめさば)、刺身定食、刺身等(イワシ刺身、イワシみそたたき、イカ塩辛)、刺身盛合せ3件、しめさば4件、しめさば及びブリの刺身、寿司5件、生食用鮮魚介類3件、ヒラメ刺身、不明13件、マイワシの刺身、ブリ冊、飲食店の食事(生食用鮮魚介類を含む。)、寿司(サバ、ハマチを含む。)
	アニサキス及びシュードテラノーバ	1	1	1.0	0.2	刺身等(アジのたたきを含む。)
自然毒	植物性自然毒	1	8	1.0	1.5	蒸しじゃがいも

(注) 構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%とならない場合がある。

※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。



グラフは発生件数を示したのですが、アニサキス食中毒が圧倒的に多いことが視覚的にわかります。つぎに、2021年との比較したものを下表に示します。

アニサキス食中毒とカンピロバクター食中毒が1位と2位を占めていることは変わりませんが、ノロウイルス食中毒の件数が非常に少なくなっていることがわかります。

今後の状況を注視したいと思います。

		2022年		2021年	
		件数	患者数	件数	患者数
合 計		104	519	83	610
細菌	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	4	34	3	30
	腸 管 出 血 性 大 腸 菌	2	10	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子(<i>astA</i>) 保 有 大 腸 菌 ※	1	29		
	ウ エ ル シ ュ 菌	5	173	4	250
	カ ン ピ ロ バ ク タ ー	19	81	19	61
	セ レ ウ ス 菌	1	10	1	2
	サ ル モ ネ ラ	1	9		
	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
ルウ スイ	ノ ロ ウ イ ル ス	6	100	8	193
寄 生 虫	ア ニ サ キ ス	62	63	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
自 然 毒	植 物 性 自 然 毒	1	8		

※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。

(2) 全国の食中毒発生状況

全国の2022年の発生状況は、発生件数の合計が962件、患者数が6,856名となりました。

2021年はそれぞれ717件、11,080名でしたので、発生件数は250件以上増加しましたが、患者数は4割近く減少しました。

2022年の病因物質別の発生状況と新型コロナウイルスの影響で飲食業が大きなダメージを受けた2017年から2019年の平均と比べた結果を以下の表に示しました。

アニサキス食中毒はほとんど変わりありませんが、カンピロバクター食中毒とノロウイルス食中毒がやはり大幅に減少していることがわかります。

病因物質	発生件数		患者数	
	2022年	2017-19 平均	2022年	2017-19 平均
アニサキス	566	342	578	352
カンピロバクター	185	308	822	2,082
ノロウイルス	63	227	2,175	7,953
植物性自然毒	34	41	151	122
ウエルシュ菌	22	27	1,467	1,568
サルモネラ属菌	22	25	698	766
動物性自然毒	16	26	21	38
ブドウ球菌	15	24	231	378
クドア	11	14	91	156
不明	9	23	102	497
腸管出血性大腸菌	8	23	78	263
セレウス菌	3	6	48	118
その他	3	4	45	40
化学物質	2	14	148	222
その他の病原大腸菌	2	9	200	608
ボツリヌス菌	1	0.3	1	0
腸炎ビブリオ	0	10	0	106
その他のウイルス	0	7	0	201
その他の寄生虫	0	2.0	0	5
その他細菌	0	1.0	0	70
エルシニア・エンテロコリチカ	0	0.7	0	5
赤痢菌	0	0.3	0	33
サルコシスティス	0	0.3	0	3
総数	962	1,135	6,856	15,588

最後に全国と東京都の病因物質別発生件数結果をグラフ化したものを示します。
発生数こそ異なりますが、似たような傾向を示していることがわかります。

