

## 2023年4月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 4月30日現在

2023年4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。

4月の食中毒速報値は5件で患者数は59名でした。

- 1 事件数（4月分までの累計）  
35件（2022年同期39件、2021年同期31件、最近10年間の同期43件）
- 2 患者数（4月分までの累計）  
301名（2022年同期140名、2021年同期209名、最近10年間の同期713名）
- 3 死者数（4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	14	5									35
患者数 (人)	112	90	40	59									301

#### （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）（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)	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

4月は、アニサキス食中毒が4件、ウエルシュ菌食中毒が1件という結果でした。

4月の速報値を見ると、先月（3月）の発生件数が、先月の速報値から倍増しています。

アニサキス食中毒では速報値が4件だったのが8件となっています。カンピロバクター食中毒とノロウイルス食中毒もそれぞれ1件から3件、1件から2件と増えています。

このように、速報値には調査中のものは計上されませんので、注意が必要です。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		4/1~4/30		累計(4/30まで)		4/1~4/30		累計(4/30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			5	198			3	36	6	100
細菌	カンピロバクター			4	14	3	16	7	32	19	81
	黄色ブドウ球菌			1	10					4	34
	ウエルシュ菌	1	55	1	55	1	15	1	15	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	1	29	1	29
	ポツリヌス菌							1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	4	4	24	24	6	6	25	26	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		5	59	35	301	11	66	39	140	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5件のうち、原因施設が不明なのは、アニサキス食中毒で原因食品も不明でした。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		4/1~4/30		累計(4/30まで)		4/1~4/30		累計(4/30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	56	20	214	9	64	24	93	67	279
	仕出し									1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	10					2	82
	届出							2	32	5	113
魚介類販売業		2	2	3	3	1	1	4	4	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	64						
家庭				2	2			1	1	3	3
その他										1	8
不明		1	1	7	7	1	1	8	10	15	17
合計		5	59	35	301	11	66	39	140	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](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

4月の速報ではウエルシュ菌食中毒が1件報告されていますが、この食中毒については東京都から報道発表されています。

報道資料によると、原因施設は、多摩地区にある病院に隣接している飲食店で提供された定食と弁当でした。これらのメニューは共通で、「ポーク南蛮タルタル、スパゲティ、カブのナムル、ジャガ芋のそぼろ煮、白飯、漬物、みそ汁」という内容でした。

このうち、検食として保管してあったジャガ芋のそぼろ煮からウエルシュ菌が検出されたようです。

ウエルシュ菌食中毒は、別名「給食病」と言われていたこともあり、大量調理した場合によく発生していました。今回のように、比較的規模の小さな飲食店でも発生するようですから注意が必要です。

ウエルシュ菌食中毒の発生原因には、前日調理や室温放置というのがキーワードとなります。

また、黄色ブドウ球菌食中毒の場合は、手洗いが不十分で室温長時間放置が原因となります。

食中毒の中には、細心の注意を払っていても発生してしまうことがありますが、こうした基本的な衛生管理さえできないのは、そもそも飲食業を営む資格がないといわざるを得ません。