

2023年5月までの東京都食中毒発生状況（速報値）5月31日現在

2023年5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。

5月の食中毒速報値は8件で患者数は27名でした。

1 事件数（5月分までの累計）

49件（2022年同期46件、2021年同期33件、最近10年間の同期51件）

2 患者数（5月分までの累計）

381名（2022年同期157名、2021年同期216名、最近10年間の同期785名）

3 死者数（5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	11	8								49
患者数 (人)	112	90	40	111	27								381

（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

5月は、アニサキス食中毒が5件、カンピロバクター食中毒とウエルシュ菌食中毒がそれぞれ1件ずつ、及び次亜塩素酸ナトリウム中毒1件という結果でした。

なお、4月の速報値を見ると、4月の発生件数は5件で患者数が59名でした。

その後、件数が6件、患者数が52名増えたこととなります。

特に、じゃが芋のそばろ煮を含んだ弁当と食事を原因とするウエルシュ菌食中毒では、患者数が69名という大規模な食中毒となったため、患者数が大幅に増えました。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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			6	202			3	36	6	100
細菌	カンピロバクター	1	3	7	48	2	8	9	40	19	81
	黄色ブドウ球菌			1	10					4	34
	ウエルシュ菌	1	16	2	85			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					1	5	1	5	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
	ポツリヌス菌							1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	5	6	32	34	4	4	29	30	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	1	2	1	2						
自然毒	植物性自然毒									1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		8	27	49	381	7	17	46	157	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8件のうち、原因施設が不明なのはアニサキス食中毒1件で原因食品も特定されていません。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	8	28	273	4	14	28	107	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	5	5	2	2	6	6	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	2	2	3	3
その他		1	16	1	16					1	8
不明		1	1	10	10			8	10	15	17
合計		8	27	49	381	7	17	46	157	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

久しぶりに次亜塩素酸ナトリウムの混入による食中毒が発生しました。

詳細はわかりませんが、一般飲食店で提供された飲料が原因食品とのことで、2名喫食し2名とも患者となりました。

消毒剤や洗剤など、調理施設に必ずある化学物質による混入事故は時々発生しています。

営業許可を取得する際の施設の基準では、「施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。」となっており、薬剤そのものの保管設備についての規定はありません。

しかし、発生した食中毒事例を見ると、保管が悪くて混入したのではなく、飲料などの容器を消毒していることが他の従業員に伝わっておらず、提供する飲料と間違えて提供してしまったというケースが多いようです。

厚生労働省のホームページに掲載されている食中毒事件の一覧から、2013年から2022年までの10年間で原因が「化学物質」となっているものを抽出すると119件あります。

化学物質食中毒で最も多いのは魚介類や魚介類加工品による「ヒスタミン」食中毒であることがわかっていますので、ヒスタミン食中毒と思われるものを除いて消毒剤や洗剤の混入と思われる事件を検索すると、以下の表のようになります。

2022年は報告がありませんでしたが、合計で19件発生しています。年平均2件程度ということになります。

原因食品として“水”が多く、次いで“酒類”となっています。

発生日	発生場所	誤飲した食品	原因物質	原因施設	摂食者数	患者数
2013年3月	大阪府	水	不明	飲食店	9	7
2013年4月	新潟県	水	不明	飲食店	1	1
2013年11月	東京都	ドレッシング	不明	飲食店	1	1
2014年1月	新潟県	酒類	次亜塩素酸ナトリウム	製造所	1	1
2014年3月	大阪府	水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店	3	3
2015年10月	東京都	水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店	5	5
2016年5月	神奈川県	水	不明	飲食店	2	2
2017年8月	秋田県	酒類	洗剤	飲食店	2	2
2018年2月	東京都	酒類	洗剤	飲食店	1	1
2018年2月	東京都	水	不明	飲食店	2	2

2019年8月	千葉県	カフェオレ	不明	飲食店	2	1
2020年7月	大分県	イオンドリンク	不明	事業場給食施設	13	13
2020年7月	東京都	水	不明	飲食店	1	1
2020年11月	千葉県	水	不明	飲食店	1	1
2021年1月	東京都	水	不明	飲食店	1	1
2021年2月	大阪府	水	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店	2	2
2021年2月	神奈川県	水	不明	飲食店	2	2
2021年4月	東京都	酒類	次亜塩素酸ナトリウム	飲食店	2	2
2021年10月	群馬県	水	不明	病院-その他	12	10

全国統計では、あまり具体的なことがわからないため、都内の事例を人って見ると、次表のようになります。都内では、今回の1件を除くと2013年から2022年までの10年間に7件発生しています。

発生年月	保健所	患者数	摂食者数	原因施設	原因食品	病因物質	発生要因
2013年11月	杉並区	1	1	一般飲食店	ドレッシング	化学物質(界面活性剤)	
2015年10月	中央区	6	6	一般飲食店	塩素の混入したお水	化学物質	
2018年2月	豊島区	1	1	一般飲食店	酒類(洗浄剤)	化学物質(洗浄剤)	洗剤を小分けする際に、酒の空き瓶を使用していた。伝達不足から、それを従業員が酒として客に提供したことによる。
2018年2月	中央区	2	2	一般飲食店	水	塩素系漂白剤	漂白消毒中のポットの水を誤って、飲用水として客に提供したため
2020年7月	港区	1	1	一般飲食店	水	次亜塩素酸ナトリウム	ボトルを消毒していたが、漂白中の掲示や漂白している旨の情報共有が行われなかった
2021年1月	多摩府中	1	1	一般飲食店	飲食店の飲料	次亜塩素酸ナトリウム	機器消毒に使用した漂白剤の濃度が高く、残留液が機器から適切に廃棄されずに混入
2021年4月	港区	2	2	一般飲食店	漂白剤入りの酒類等	次亜塩素酸ナトリウム	塩素系漂白剤を誤って飲料として提供した
2023年5月	大田区	2	2	一般飲食店	当該飲食店が調製し、提供した飲料	次亜塩素酸ナトリウム	

このうち、水を原因食品とするケースでは、容器を消毒している次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系漂白剤をそのまま提供したのですが、殺菌作業をした者と翌日接客をした者の情報共有ができていなかったためと考えられます。これは従業員個人の不注意の問題というより、お店の衛生管理ルールが周知徹底されていなかったのではないかと推察されます。

また、酒類の事例では、洗剤を小分けする容器として食品の容器を再利用したために起きてしまったのですが、食品の空容器を洗剤や消毒剤の小分けに利用するのは非常に危険であり、絶対にやめてほしいことです。

洗剤や消毒剤などの薬剤の誤提供は、衛生管理マニュアルの不備、従業員同士の情報共有の不備などが原因となることが多いようですが、身近なものであっても殺菌剤などの化学物質は危険なものだという認識を持っていただきたいと思います。