

## 2023年6月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 6月30日現在

2023年6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。

6月の食中毒速報値は6件で患者数は102名でした。

- 1 事件数（6月分までの累計）  
59件（2022年同期64件、2021年同期38件、最近10年間の同期62件）
- 2 患者数（6月分までの累計）  
464名（2022年同期187名、2021年同期332名、最近10年間の同期887名）
- 3 死者数（6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	12	6							59
患者数 (人)	112	90	41	111	38	102							494

### （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

6月は、アニサキス食中毒が3件、黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌による食中毒がそれぞれ1件ずつ、植物性自然毒食中毒が1件という結果でした。カンピロバクター食中毒の報告はありませんでした。

6月はウエルシュ菌食中毒が発生したため、患者数が多くなりました。

これは23区内の医療機関で発生した食中毒です。

この医療機関では入院患者と併設する介護老人保健施設の入所者に日に三食提供し、デイサービス利用者には昼食のみが提供されていたようです。

保健所の調査によると、患者の糞便と朝食に出した「エビのスープ煮」の検食からウエルシュ菌が検出されました。

エビのスープ煮が原因食品とは断定されていませんが、仮にこれが原因食品だとすると、当日調理ではなく、前日に下ごしらえ等を行った可能性も考えられます。

集団給食の朝食は、食数が多い場合や提供時間が早い場合など、作り置きをする可能性があり、かなりの注意が必要だと思います。

自然毒による食中毒は、多摩地区の小学校で発生したジャガイモのソラニン類を原因食品とするものです。

ジャガイモのソラニン類はジャガイモの芽の部分や緑化した部分に含まれる有毒物質で、子供は特に感受性が高いようです。

給食ではなく、調理実習で使われたジャガイモで、教員が5月31日に購入し、6月5日の調理実習当日まで自宅の日光が当たるガレージで6日間保管したのち学校に運んで調理実習で使用されたようです。

学校の栽培授業などでジャガイモによる食中毒は毎年のように発生しています。

教職員への食品衛生教育を充実してほしいものです。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		6/1~6/30		累計(6/30まで)		6/1~6/30		累計(6/30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			6	202			3	36	6	100
細菌	カンピロバクター			9	56	3	8	12	48	19	81
	黄色ブドウ球菌	1	23	2	33					4	34
	ウエルシュ菌	1	55	3	140			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	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	3	4	36	39	14	14	43	44	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			1	2						
	次亜塩素酸ナトリウム			1	2						
自然毒	植物性自然毒	1	20	1	20	1	8	1	8	1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		6	102	59	494	18	30	64	187	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6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、喫食日なども特定されていません。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	3	26	35	310	11	16	39	123	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	1	55	1	55			2	32	5	113
魚介類販売業				5	5			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	3	3	3	3
その他		1	20	2	36	1	8	1	8	1	8
不明		1	1	11	11	5	5	13	15	15	17
合計		6	102	59	494	18	30	64	187	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

かつて、わが国の食中毒で常に第一位を占めたにもかかわらず、最近はとんと聞かなくなった食中毒の病因物質をご存じでしょうか。今回は、腸炎ビブリオについてつぶやいてみます。

腸炎ビブリオという細菌と腸炎ビブリオ食中毒の特徴を以下に紹介します。

### 【菌の特徴と分布】

- ◆ 沿岸の海水中や海泥中にいて、海水温が20℃以上になると海水中で大量に増殖する。
- ◆ 夏場に獲れた魚介類には、腸炎ビブリオが付着している可能性が大きい。
- ◆ まな板や調理器具を介した二次汚染による食中毒も発生している。
- ◆ 増殖速度は、早く、最適な条件では15分程度で分裂する。

## 【主な原因食品】

- ◆ 魚介類の刺身やすし類
- ◆ 生鮮魚介類を調理した後、調理器具や手指などを介して二次汚染された野菜の一夜漬け等

## 【症状と潜伏時間】

- ◆ 潜伏時間は約 10 時間～24 時間
- ◆ 激しい腹痛、下痢などが主症状
- ◆ 発熱、はき気、おう吐を起こす人もいる

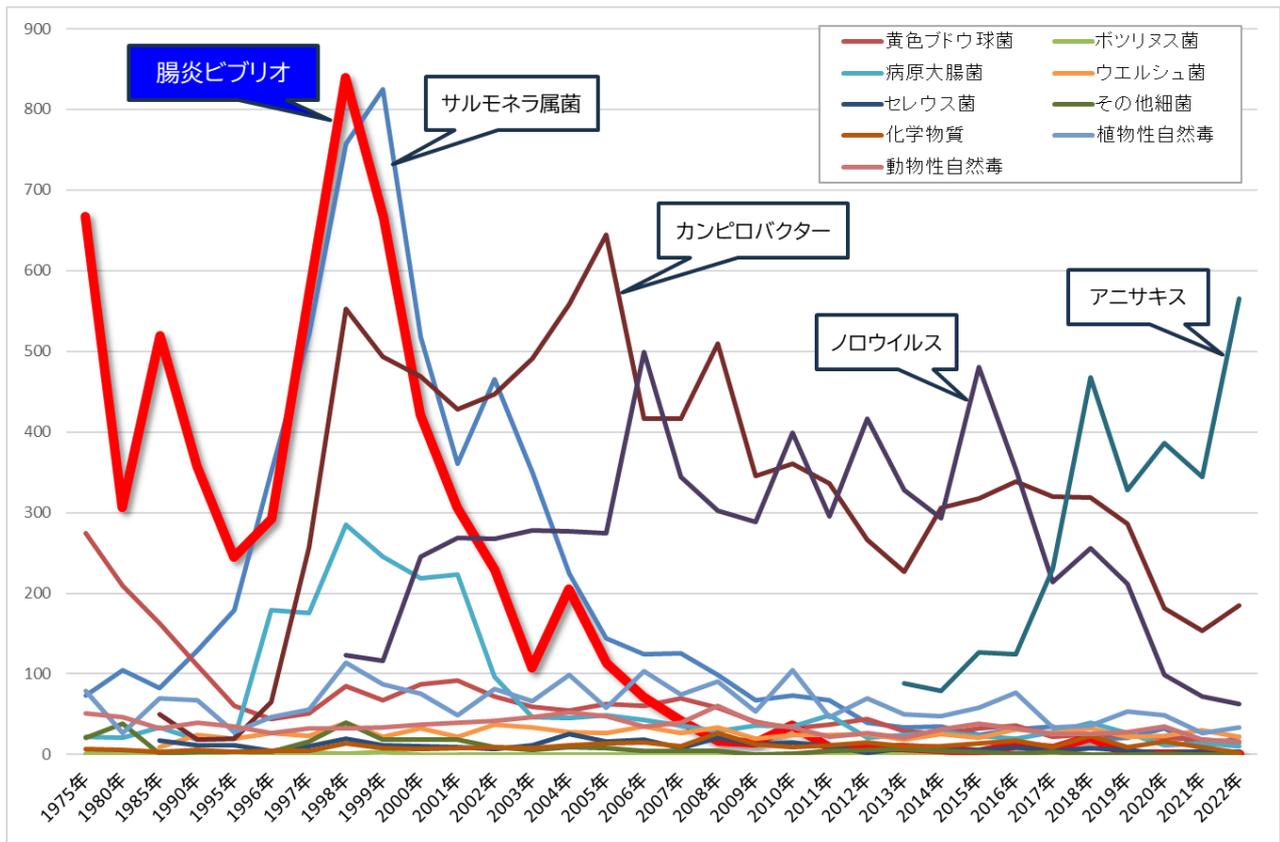
## 【予防のポイント】

- ◆ 魚介類は、調理前に流水（水道水）で良く洗って菌を洗い流す。
- ◆ 魚介類に使った調理器具類は良く洗浄・消毒して二次汚染を防ぐ。
- ◆ 魚介類を調理したままのまな板で、野菜などを切らない。
- ◆ わずかな時間でも冷蔵庫（4℃以下）に保存する。
- ◆ 冷凍食品を解凍する際は専用の解凍庫や冷蔵庫内で行う。

もともと海にいる細菌ですから、海水程度の塩分が生育に必要なになります。

日本人は生の魚介類を好んで食べてきた歴史がありますから、アニサキスにとってかわられるまで魚介類による食中毒の原因といえば腸炎ビブリオでした。

次に、厚生労働省のホームページに掲載されている年次別の食中毒統計から主な食中毒の原因となる物質別の発生件数のグラフを作成しました。



このように 2000 年ぐらいまで、腸炎ビブリオ食中毒が 1 位か 2 位を占めていました。

しかも、食中毒全体に占める割合が 20% から 50% 程度でした。

現在猛威を振るっているアニサキスやカンピロバクターの 2022 年の占有率は、それぞれ 58.8%、19.2% ですので、それに相当する脅威だったことがうかがえます。

一方、最近5年間の腸炎ビブリオ食中毒の発生はどのくらいかというと、次のようになります。参考のため、2000年以前の腸炎ビブリオ食中毒が多発していた時のデータも併せて掲載します。

年次	腸炎ビブリオ食中毒	アニサキス食中毒	カンピロバクター食中毒
1975年	667件		
1985年	519件		50件
1998年	839件		553件
1999年	667件		493件
2018年	22件	468件	319件
2019年	0件	328件	286件
2020年	1件	386件	182件
2021年	1件	344件	154件
2022年	1件	566件	185件

なお、アニサキス食中毒が国の食中毒統計に掲載されたのは、2013年以降となります。同じくカンピロバクター食中毒は1985年以降となります。

それでは、魚介類生食文化がますます盛んになっていったにもかかわらず、腸炎ビブリオ食中毒が急激に減少したのかについて考えてみます。

腸炎ビブリオ食中毒の多発を受けて、昭和30年代後半には、「病原性好塩菌全国分布調査及び生態調査について」という通知を出して、実態調査を行っています。

また、昭和52(1977)年には「9月末までの期間は、特に腸炎ビブリオによる食中毒予防対策に重点をおかれ、大規模な食中毒の発生が懸念される弁当、仕出し弁当、すし等の食品及びこれらの食品を取り扱う飲食店、旅館並びに集団給食施設等に対する監視指導を一層強化されるようお願いする。」といった内容の通知を出しており、これ以降毎年のように、腸炎ビブリオ食中毒対策の強化を求める通知が自治体あてに出されています。

そして、平成12(2000)年5月に食品衛生調査会乳肉水産食品部会から「腸炎ビブリオによる食中毒防止対策に関する報告書」が出されました。

これを受けて、ついに平成13(2001)年6月7日、生食用鮮魚介類等の表示基準、成分規格、加工基準及び保存基準が定められました。

これによって、生食用鮮魚介類の腸炎ビブリオの成分規格、加工に使用する水を殺菌した人工海水とする加工基準、保存温度などが定められました。

また、こうした基準の制定や腸炎ビブリオ食中毒に対する漁業者や食品関係事業者の真摯な対応が現在の状況を生み出していると考えられます。

腸炎ビブリオ食中毒対策は、法令による規制、関係事業者の努力、行政機関の関与などが相まって食中毒が劇的に減少できるというよい見本だと考えます。