

2023年7月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 7月31日現在

2023年7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。

7月の食中毒速報値は7件で患者数は42名でした。

1 事件数（7月分までの累計）

78件（2022年同期77件、2021年同期43件、最近10年間の同期72件）

2 患者数（7月分までの累計）

585名（2022年同期255名、2021年同期345名、最近10年間の同期941名）

3 死者数（7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)	9	8	14	11	12	17	7						78
患者数 (人)	114	90	41	111	40	147	42						585

（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月の速報では、6月分の発生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件ずつで計6件という報告でした。

7月の速報を見ると、6月は結局17件の報告があったようです。

6月で新たに報告があったのは、アニサキス食中毒が5件、カンピロバクター食中毒が4件、サルモネラ属菌とセレウス菌による食中毒がそれぞれ1件の計11件でした。

これだけ数字が違ってくると直近の速報値はあまり参考になりません。

7月はノロウイルス、サルモネラ、アニサキスがそれぞれ1件、カンピロバクター食中毒1件という報告でした。

ところで、ノロウイルス食中毒の発生件数が昨年を上回り、患者数で1位となりました。

ノロウイルス食中毒は、コロナ禍の期間、急激に減少していましたが、再び多くなる兆しなのか気になるところです。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		7/1~7/31		累計(7/31まで)		7/1~7/31		累計(7/31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	2	19	8	221	1	4	4	40	6	100
細菌	カンピロバクター	1	3	14	76	2	5	14	53	19	81
	黄色ブドウ球菌			2	33	2	12	2	12	4	34
	ウエルシュ菌			3	140	1	27	2	42	5	173
	セレウス菌			1	7	1	10	1	10	1	10
	サルモネラ	2	18	3	36					1	9
	腸管出血性大腸菌					1	5	2	10	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	2	2	43	46	5	5	48	49	62	63
	アニサキス及びシュードテラノーバ							1	1	1	1
	ウエステルマン肺吸虫			1	2						
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	8	1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		7	42	78	585	13	68	77	255	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件の原因施設は、飲食店が6件、魚介類販売業が1件でした。

飲食店が原因の食中毒は、コロナ禍前は発生件数全体の80%前後を占めていましたが、昨年は65%程度で、今年も7月現在では64.1%となっています。

7月の施設別の発生件数をみると、7件中6件が一般飲食店ということで、飲食店の発生率が再び上昇する可能性がうかがえます。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		7/1~7/31		累計(7/31まで)		7/1~7/31		累計(7/31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	6	41	50	396	8	27	47	150	67	279
	仕出し					1	7	1	7	1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			1	10					2	82
	届出			1	55	2	32	4	64	5	113
魚介類販売業		1	1	6	6	2	2	8	8	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			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明				13	14			13	15	15	17
合計		7	42	78	585	13	68	77	255	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

7月25日付のCNN日本版に、米ワシントン州においてリステリアに感染した患者5人が入院、このうち3人が死亡したというニュースが掲載されていました。

5人は全員が60～70代で、もともと免疫力が低下していたとのことでした。

患者から検出された菌の遺伝子解析から、入院した5人は2月27日から6月30日の間に同じ食品から感染したことが分かったが、具体的な品目はまだ特定できていないようです。

CDCのデータによると、全米では年に平均約1,600人が感染し、約260人が死亡するとのことでした。

リステリア食中毒は、潜伏期間が平均3週間程度と推定されていて食中毒と断定することがほとんどできないことから、わが国では国の食中毒統計には掲載されません。

しかし、欧米では、ナチュラルチーズ、生ハム、スモークサーモン等を原因とした集団食中毒が発生していることや、妊婦が感染すると胎児や新生児に影響がでることや高齢者が感染すると重篤化することがあることから注目されています。

わが国でもこうした状況を受けて、平成 26（2014）年に以下のように規格基準が定められました。

<対象食品>・非加熱食肉製品（生ハムなど）・ナチュラルチーズ（ソフト、セミハード）

<規格基準> リステリア：100/g 以下

リステリアは、動物の腸管内や環境中に分布しているため、食品を介して感染する可能性は常にあります。食中毒の統計に出てこないからと言ってわが国ではリステリア食中毒が起きないのだと思わず、しっかり知って予防対策に取り組んでください。

以下に、厚生労働省が作成した「リステリア・モノサイトゲネスに関する Q&A」や事業者向けのリーフレットなどから抜粋してリステリアについてご紹介します。

【リステリアとは？】

動物の腸管内や環境中に広く分布しており、一般的な食中毒菌が増殖できないような条件（4℃以下の低温や 12%食塩濃度）下でも増殖できます。喫食前に加熱を要さない調理済み食品（Ready-To-Eat(RTE)食品。）で比較的長期間低温保存する食品（例えば乳製品や食肉加工品など）が食中毒の主な原因となります。

高齢者や免疫機能が低下している人は少ない菌量でも発症することがあり、髄膜炎や敗血症等の重篤な症状に陥ることもあります。また、妊婦の場合、母体が重篤な症状になることはまれですが、胎児・新生児に感染による影響が出ることがあります。

リステリア・モノサイトゲネスの生育条件は、FDA の資料によると、以下のようになります。

最低水分活性(Aw)：0.92

最低 pH：4.4 至適 pH：7.0 最高 pH：9.4

増殖最低温度：-0.4℃ 増殖至適温度：37℃ 増殖最高温度：45.0℃

加熱温度による不活化（菌数を 100 万分の 1 にする加熱条件）：

75℃で 0.4 分（24 秒）

85℃で 0.02 分（1.2 秒）

【注意が必要な食品】

冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は食中毒の原因となり得ますので注意が必要です。

欧米におけるリステリア食中毒の主な原因食品例

・ナチュラルチーズ・生ハム・肉や魚のパテ・スモークサーモン

【消費者がリステリアによる食中毒を防ぐには】

- ・期限内に食べきるようにし、開封後は期限に関わらず速やかに消費しましょう。
- ・冷蔵庫を過信せず、保存する場合は冷凍庫やチルド室（0℃～2℃）を活用しましょう。
- ・リステリアは他の食中毒菌と同様に加熱することで予防できます。食べる前に十分加熱しましょう。
- ・生野菜や果物などは食べる前によく洗いましょう。

【事業者が規格基準を守るためには】

- ・製品がリステリアに汚染されないように、原料などを殺菌する。
- ・消費者庁の指導に従い、保存方法を考え、期限設定を適切に行う。

リステリアは、適切な温度管理 6℃以下（製品温度は常に 2～4℃以下が望ましい。）、pH、水分活性、添加物などにより増殖が抑えられることが報告されています。

- ・ 保存温度を適切に表示し、温度管理を徹底できる取引先を選ぶ。
- ・ 販売者等は表示されている保存温度を守る。