

2023年8月までの東京都食中毒発生状況（速報値）8月31日現在

2023年8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。

8月の食中毒速報値は3件で患者数は3名でした。

なお、7月の発生状況は、速報値で7件、42名でしたが、現時点で15件、63名となっています。

1 事件数（8月分までの累計）

89件（2022年同期82件、2021年同期48件、最近10年間の同期81件）

2 患者数（8月分までの累計）

616名（2022年同期265名、2021年同期385名、最近10年間の同期1,297名）

3 死者数（8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	15	3					89
患者数 (人)	114	90	41	111	40	154	63	3					616

（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

8月の病因物質別の食中毒は、アニサキス食中毒が3件、患者3名でした。

ところで、7月の速報ではノロウイルス、サルモネラ、アニサキスがそれぞれ2件、カンピロバクター食中毒1件という報告でした。

8月の速報から7月を振り返ると、アニサキス食中毒6件、カンピロバクター食中毒3件、ノロウイルス食中毒2件、サルモネラ食中毒2件、腸管出血性大腸菌食中毒1件、植物性自然毒食中毒1件と8件増えました。

7月に新たに加わった食中毒の中に腸管出血性大腸菌による食中毒があります。患者は3名でした。原因となった店舗がある区が公表した情報によると、7月2日から9日にかけて患者が出ていて、腹痛、下痢（水様）、血便という症状を呈したようです。このお店はいわゆる居酒屋で、お店のホームページを見ると席数が50ほどある比較的大きな店舗でした。メニューの種類も多岐にわたっていて行政の情報でも原因食品の特定はできなかったようです。

腸管出血性大腸菌食中毒は、8月16日までの厚生労働省の食中毒速報をみると、2023年は4件で患者数32名の報告があるだけです。

しかし、国立感染症研究所の8月27日までの集計を見ると、今年は感染者の数が累計で2,176名になっています。すべてが食中毒ではないと思いますが、感染者数の多さを考えると、決して油断ができません。

また、植物性自然毒が1件ありましたが、家庭で起きた食中毒で、原因食品として「ウリ科植物とハマグリ炒め物」となっており、病因物質はククルビタシンでした。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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			8	222			4	40	6	100
細菌	カンピロバクター			16	81	1	3	15	56	19	81
	黄色ブドウ球菌			2	35	1	4	3	16	4	34
	ウエルシュ菌			3	139			2	42	5	173
	セレウス菌			1	7			1	10	1	10
	サルモネラ			3	47					1	9
	腸管出血性大腸菌			1	3			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
	ボツリヌス菌							1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	3	3	50	53	3	3	51	52	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			2	23			1	8	1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		3	3	89	616	5	10	82	265	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

8月の3件の原因施設は、飲食店が2件、家庭が1件でした。

来月の速報を見なければわかりませんが、猛暑の8月に細菌性の食中毒が1件もないという結果でした。

気温が非常に高いときには、食品の温度管理に普段よりも気を遣うために細菌性食中毒が少ないという説もあります。だとすると、体感温度が下がる9月の下旬からが油断できない時期になるのかもしれない。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		8/1～8/31		累計(8/31まで)		8/1～8/31		累計(8/31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	2	2	56	421	5	10	52	160	67	279
	仕出し							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	54			4	64	5	113
魚介類販売業				8	8			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		1	1	4	6			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明				14	15			13	15	15	17
合計		3	3	89	616	5	10	82	265	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

8月に入ってから、全国で少し注目すべき食中毒の情報がありました。

その中から、二つの事例をご紹介します。

- (1) 流しそうめんでカンピロバクター食中毒

石川県の報道発表資料で、概要を紹介します。

- ① 発生年月日 令和5年8月12日（土）（患者の初発年月日）

- ② 対象施設

〇〇観光流しそうめん（石川県津幡町）

- ③ 発生の端緒

令和5年8月16日（水）10時45分ごろ、富山県在住者から「8月11日12時頃に友人家族と津幡町内の飲食店で食事をしたところ、8月12日に下痢をした。同行した家族、友人家族も同様の症状がある」旨、石川中央保健福祉センターへ連絡があり、その後同様の申し出が複数あった。

④ 調査内容

石川中央保健福祉センターの調査では、

・ 5グループ 29人中 24人（県内在住者も含む）が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈していること

・ これら有症者に共通するのは「〇〇観光流しそうめん」が提供した飲食物以外にないこと以上のことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と判断した。

⑤ 患者 24人（2歳～50歳台の男女）うち、14人が医療機関を受診したが、入院者なし。

⑥ 主な症状 腹痛、下痢、発熱等

⑦ 原因食品 8月11、12日に当該施設が提供した食事（そうめん、イワナ塩焼き、かき氷、ウインナー）

⑧ 病因物質 調査中

⑨ 措置

石川中央保健福祉センターでは、8月17日(木)から3日間、当該施設を営業停止処分にするとともに、施設の清掃、消毒及び従業員に対する衛生教育の実施を指示した。

その後の、報道機関による報道では、患者は93人に上り、さらに、相談があったおよそ500人についても調査を進めているとのこと。

原因は調査中のようですが、報道では、年に1度以上行っている水質検査を、7月23日の営業開始前に行わず、食中毒が発生した後の8月16日に行ったということです。

営業開始前に線状降水帯が発生し、大雨が降り、この施設で使っている湧き水に汚染した水が流れ込んだ可能性が指摘されています。さらに、周辺ではイノシシの生息も確認されており、こうした野生動物のふん便による汚染が疑われています。

食品衛生法では、「飲用に適する水を使用する場合にあっては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。」となっています。

仮に、大雨による土砂の流入などがあった可能性がある場合は、水質検査を行わなければならないことになっています。この点でも、食品衛生法に違反していることとなります。

(2) サルモネラ属菌食中毒で男性死亡

和歌山県西牟婁郡白浜町の飲食店が調理した弁当を原因とする食中毒が発生し、そのうち一人が亡くなりました。

和歌山県は8月29日に最初の報道発表を行いました。その概要は次の通りです。

【食中毒の概要】

① 発生日時：令和5年8月21日（月）午前9時

② 喫食者：2グループ 48名（調査済 38名）

③ 有症者：24名（全員快方に向かっている。）

年齢	10代	20代	60代
男性	19	2	1
女性	2		

※最年少：13歳（男性）、最年長：66歳（男性）

④ 症状：下痢、腹痛、発熱

【経緯】(抜粋)

- 令和5年8月25日(金)午後2時頃、大阪市から和歌山県あてに「田辺市内にて合宿を行っていた大学生及び教員26名中20名が腹痛、下痢、発熱等の症状を呈している」旨の連絡がある。
- 保健所が原因施設と思われる飲食店が8月19日及び20日に調理した弁当を食べた2グループ48名中38名の調査を行ったところ、24名が同様の症状を呈していたことが判明した。
- 担当した保健所長は、共通の食事は当該施設で調理された食事のみであること、有症者24名の発症兆候が食中毒症状と一致すること、有症者間に感染症を疑うエピソードがないこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定した。

【行政処分】

保健所長は、営業者に対し、令和5年8月29日(火)から8月31日(木)までの3日間、営業停止を命じた。

【原因施設】

所在地：和歌山県西牟婁郡白浜町堅田

営業者：有限会社〇〇

業種：飲食店営業

さらに、8月30日、和歌山県は第2報として男性が亡くなったことを報道発表しました。その概要は以下の通りです。

【死亡患者の状況】

田辺保健所管内在住80歳代男性

【経過】8月20日(日)当該施設で作られた弁当を購入後、自宅で喫食

8月22日(火)発症(発熱、腹痛、下痢)、医療機関に緊急搬送され入院

8月26日(土)入院先の医療機関で死亡

※亡くなられた患者については、8月30日(水)午前、今回の食中毒の報道を受けて、医療機関から田辺保健所に連絡が入り、新たに患者であることが判明した。

【原因食品】令和5年8月19日(土)及び20日(日)に当該施設で調理提供された弁当

- ・8月19日(A及びBグループ)

ごはん、ハンバーグ、鮭塩焼、スパゲッティ、赤かまぼこ、出汁巻、梅こんにゃく、小松菜の和え物、漬物、ふりかけ

- ・8月20日(A及びBグループ)

ごはん、鶏胸肉焼(梅だれ)、ペペロンチーノスパゲッティ、さば塩焼、ゆで玉子、オクラの和え物、ポークウインナー、かまぼこ、漬物、ふりかけ

- ・8月20日(C、D及びEグループ)

ごはん、とんかつ、鶏照り焼、煮物(有頭エビ、がんもどき、こんにゃく、きぬさや)、出汁巻、小松菜和え物、梅こんにゃく、鮭塩焼、ごま豆腐(又は玉子豆腐)、かまぼこ、ミートスパゲッティ、キャベツ、レタス、オレンジ、漬物

【これまでの調査結果(8月30日(水)午後4時現在)】

① 喫食者：5グループ51名(調査済46名)

Aグループ：23名中14名有症

Bグループ：25名中15名有症

Cグループ：1名中1名有症

D グループ：1名中1名有症

E グループ：1名中 名有症

② 有症者：32名（1名死亡、その他快方に向かっている。）

年齢	10代	20代	50代	60代	80代
男性	21	4	1	1	2
女性	3				

※最年少：13（男性）、最年長：86（男性）

③ 病因物質：サルモネラ属菌

④ 検査等：有症者5名の便及び2名の血液からサルモネラ属菌を検出

【行政処分】

保健所長は、今回の事態を受けて、施設の衛生管理指導等に一定の期間を要することから、当該施設の営業者に対し、8月30日（水）付けでさらに令和5年9月1日（金）から9月7日（木）までの7日間の営業停止を命じた。

過去20年間で、食中毒で亡くなったケースを集計してみました。

病因物質	家庭	事業場 給食	製造所	飲食店	販売店	仕出屋	その他	不明	総計
植物性自然毒	32						1	1	34
腸管出血性大腸菌		11	9	6	1				27
動物性自然毒	14			2	2			1	19
サルモネラ属菌	4	1		1				2	8
その他	2								2
ノロウイルス						1			1
ウェルシュ菌						1			1
セレウス菌	1								1
ボツリヌス菌	1								1
総計	54	12	9	9	3	2	1	4	94

20年間で、94名の方が亡くなっています。そのうち、有毒植物や毒キノコの誤食、フグなどの素人調理など自然毒によるものが合計で53名と56%を占めていました。自然毒以外では、腸管出血性大腸菌によるものが多く、次いでサルモネラ属菌によるものとなっています。

細菌性食中毒は、食中毒予防の三原則を守ることで防ぐことができます。

命を守るための食事で命を失うというのは悲惨なことです。

食事は、生きる上での楽しみでもあります。亡くならないまでも、症状が重くて非常に苦しんだり、後遺症に苦しめられたりすることもあります。

そのことを、食品を提供する方は常に忘れないようにしていただきたいと思います。