

2023年9月までの東京都食中毒発生状況（速報値）9月30日現在

2023年9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。

9月の食中毒速報値は5件で患者数は11名でした。

なお、8月の発生状況は、速報値で3件、3名でしたが、現時点で9件、25名となっています。

1 事件数（9月分までの累計）

100件（2022年同期85件、2021年同期54件、最近10年間の同期92件）

2 患者数（9月分までの累計）

649名（2022年同期347名、2021年同期410名、最近10年間の同期1,381名）

3 死者数（9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	9	5				100
患者数 (人)	114	90	41	111	40	154	63	25	11				649

（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

9月の病因物質別の食中毒は、アニサキス食中毒が3件、カンピロバクター食中毒と植物性自然毒食中毒がそれぞれ1件ずつでした。患者数は、それぞれ3名、4名ずつでした。

植物性自然毒食中毒の原因食品は、テングダケの炒め物ということでした。キノコは植物ではなく菌類ですが、食中毒統計では植物性自然毒に分類されています。

都内では、キノコによる食中毒はほとんど報告されておらず、11年前の2012年までさかのぼっても発生報告はありません。

珍しい事例ということで、患者数が4名でしたが東京都では報道発表を行い注意喚起しました。

それによると、9月18日に家族4名で喫食し、錯乱や意識朦朧、おう吐、けいれん、倦怠感等の症状を示して救急搬送されたようです。

この家族は埼玉県内の公園で、インターネットの画像検索機能を使いながら公園内のキノコを採取したとのことでした。

ところで、8月の速報ではアニサキスが3件という報告でした。

その後の報告では、8月はアニサキス食中毒5件、カンピロバクター食中毒、サルモネラ食中毒、黄色ブドウ球菌食中毒、次亜塩素酸ナトリウム食中毒がそれぞれ1件ずつとなり、合計9件となりました。

次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒は中央区のデパート内で営業している老舗の有名天ぷら店だったこともあり、ネット上で話題になりました。天つゆを入れる容器を漂白剤で消毒していたところ、飲料水を入れる容器と見た目が似ていたことから取り違えてしまったとのことでした。

		令和5年(2023年)				令和4年(2022年)					
		9/1~9/30		累計(9/30まで)		9/1~9/30		累計(9/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
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	1	4	18	88	1	11	16	67	19	81
	黄色ブドウ球菌			3	41			3	16	4	34
	ウエルシュ菌			3	139	2	71	4	113	5	173
	セレウス菌			1	7			1	10	1	10
	サルモネラ			4	56					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
	ポツリヌス菌							1	1	1	1
寄生虫	アニサキス	3	3	55	59			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			2	3						
自然毒	植物性自然毒	1	4	3	27			1	8	1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		5	11	100	649	3	82	85	347	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。

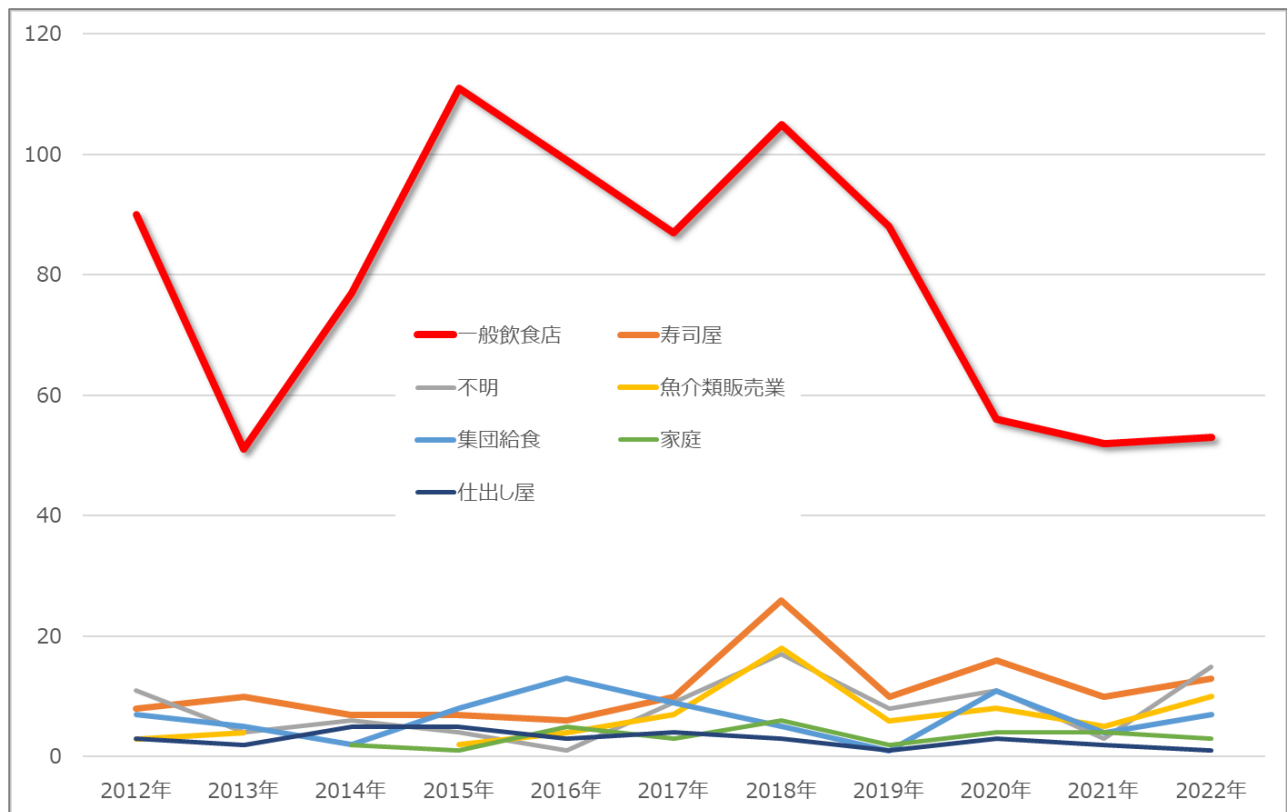
6 原因施設別発生件数

9月の5件の原因施設は、飲食店が3件、家庭と不明が1件ずつでした。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
飲食店	一般	3	6	62	409	1	11	53	171	67	279
	仕出し			1	9			1	7	1	7
	そうざい										
	自動車										
集団給食	要許可			2	35	1	22	1	22	2	82
	届出			1	54	1	49	5	113	5	113
飲食店（自動車）、飲食店（一般）				1	6						
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	4	5	10			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明		1	1	15	16			13	15	15	17
合計		5	11	100	649	3	82	85	347	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。

都内で起きた食中毒の主な原因施設の推移を最近の11年間見ると以下ようになります。



2019年、2020年と一般飲食店が原因の食中毒が減りましたが、2020年以降は横ばいとなっています。

新型コロナウイルスによる行動制限が解除されて、一般飲食店が原因の食中毒がどのように推移するか注目したいと思います。

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)

https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.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/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

今月は都合によりお休みにします。