

2023年10月までの東京都食中毒発生状況（速報値）10月31日現在

2023年10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。

10月の食中毒速報値は4件で患者数は4名でした。

なお、9月の発生状況は、速報値で5件、11名でしたが、現時点で11件、38名となっています。

1 事件数（10月分までの累計）

110件（2022年同期88件、2021年同期66件、最近10年間の同期102件）

2 患者数（10月分までの累計）

680名（2022年同期358名、2021年同期437名、最近10年間の同期1,453名）

3 死者数（10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	11	4			110
患者数 (人)	114	90	41	111	40	154	63	25	38	4			680

（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

10月の病因物質別の食中毒は、アニサキス食中毒が4件だけでした。患者数も4名で1件に1名という結果でした。

原因食品が判明しているのは、ヒラメの刺身とサンマの刺身でした。魚種がわからなかったものは2件でした。

9月の速報ではアニサキスが3件、カンピロバクターとキノコによるものが1件ずつでしたが、その後の報告では、アニサキス食中毒5件、カンピロバクター食中毒が4件、ノロウイルス食中毒とキノコ食中毒がそれぞれ1件ずつとなり、合計11件、患者38名となりました。

カンピロバクター食中毒が昨年全体を上回りましたが、9月の4件は、原因食品として鶏刺し、鶏のハツ刺し、鶏のゴマ塩レバー、焼き鳥（レバー）、レバ刺し、手毬肉寿司などが並んでいます。

どれだけ鶏肉等の生食のリスクを普及啓発しても、鶏肉や内臓を生又は加熱不十分で食べてしまう消費者と提供する営業者はなくなりません。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者)	件数	患者数 (死者)	件数	患者数 (死者)	件数	患者数 (死者)	件数	患者数 (死者)
ウイルス	ノロウイルス			9	228			4	40	6	100
細菌	カンピロバクター			21	107			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			4	113	5	173
	セレウス菌			1	7			1	10	1	10
	サルモネラ			4	56	1	9	1	9	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 (astA) 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	4	4	61	65	2	2	53	54	62	63
	アニサキス及びシュドテラノーバ							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			3	27			1	8	1	8
	動物性自然毒										
不明											
合計		4	4	110	680	3	11	88	358	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

10月の4件のアニサキス食中毒の原因施設は、飲食店が1件、家庭が1件、不明が2件でした。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31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	1	1	68	436	3	11	56	182	67	279
	仕出し			1	9			1	7	1	7
	そうざい										
	自動車										
	飲食店（自動車）、飲食店（一般）			1	6						
集団給食	要許可			2	35			1	22	2	82
	届出			1	54			5	113	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	6	11			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明		2	2	18	19			13	15	15	17
合計		4	4	110	680	3	11	88	358	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。

10月の速報ではすべてアニサキス食中毒でした。

そのため、原因食品は鮮魚介類の生食であることははっきりしています。

つまり、刺身や寿司を食べたところということですから、飲食店で食べるかスーパー等の魚介類販売業から購入したものを家庭で食べたことが考えられます。

原因施設が「不明」が2件ありましたが、これは、アニサキス食中毒が発症するまでに複数の場所で喫食したため、原因施設の特定ができなかったということが考えられます。

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//tyudoku/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

今回は、大きな問題となった青森県八戸市の弁当屋が起こした大規模食中毒です。

最初に保健所が報道発表を行ったのは9月23日で、以下のようなものでした。

1 概要

(1) 9月17日午前8時30分頃、福島県内の保健所から、「八戸市の弁当製造施設が製造する弁当を喫食した3名で体調不良者（以下、発症者）がいる」旨の連絡があった。

(2) 調査の結果、発症者便及び当該施設が製造した弁当（未開封から黄色ブドウ球菌エンテロ

トキシン A 型及びセレウス菌（エンテロトキシン産生）が検出されたこと、発症者の潜伏期間及び臨床症状が黄色ブドウ球菌エンテロトキシン A 型又はセレウス菌（エンテロトキシン産生）によるものと一致していること、発症者に共通する食事が当該施設の弁当に限られること、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設の弁当を原因とする食中毒と断定した。

2 発生年月日 9月16日

3 喫食者数 調査中

4 患者数 270名

5 主な症状嘔吐、下痢、吐気、腹痛等

6 原因施設

(1) 施設名 株式会社〇〇屋

(2) 所在地 八戸市一番町〇〇

(3) 業種 そうざい製造業

(4) 営業者 株式会社〇〇屋 代表取締役 〇〇

7 原因食品 9月16日及び17日に販売された弁当（9月15日及び16日に製造・納品された弁当）

8 原因物質 黄色ブドウ球菌（エンテロトキシン A 型）
セレウス菌（エンテロトキシン産生）

9 行政対応 本日、当該施設の営業者に対し、食品衛生上の危害を除去するまでの期間を予測することができないことから、9月23日（土）から営業の全部について禁止を命じた。また、危害発生の原因究明並びに原因の除去その他、再発防止に必要な措置の実施について指示を行った。
なお、当該施設は、9月17日（日）より営業を自粛している。

そして、11月4日に、営業禁止の解除が行われ、その際、記者会見で保健所の衛生課長から説明と質疑が行われました。

患者は、11月3日の時点で29都道府県、554名となります。

営業は、自粛期間を含めて49日間できなかったこととなります。

これだけ大きな食中毒が起きた理由については、10月21日に社長が記者会見を行い、次のように原因を述べています。

今回の食中毒は、外部の米飯業者が製造したご飯が端を発している形になっています。しかし、製造された米飯を受け入れ、そして独自の判断により冷却し、それを使用した。そのこと自体が、今回の食中毒の発生させた大きな要因です。

保健所からは、外部で製造された米飯の受け入れに伴うリスクの認識がアマかったという厳しい指摘をいただきました。その通りでございます。納入される米飯について、発注時に温度指定をしていたにも関わらず、受け入れ時、温度の測定を初日はしていませんでした。盛り付け時までそのままで保管していた。盛り付け時に温度の高いことに気づき、自社の判断で冷却して使用した。

そのことにより、不適切な温度管理のもと、時間経過で菌が増殖する恐れがあることを十分に理解せずにいたことは、手前どもの責任は本当に大きいと痛感しています。そして、このような誤った判断をしたことは、経営者の私の慢心と油断があったのだと強く痛感しています。

皆さんのお口に入る、そういったものを作っている、商いをしている、そういう自覚がもっと強ければ、このような事態にはならなかったと強く感じています。

病因物質がセレウス菌と黄色ブドウ球菌ということですが、外部に委託した米飯の取扱いにすべての原因があるように述べています。

また、この時の記者資料に、「八戸市保健所の改善指示の一つに「製品が 48 時間常温保管可能である科学的根拠の提出」という文言があったようです。

この事実は、保健所の報道発表資料には一言も触れていませんでしたし、禁止解除の際の保健所の資料にも言及はありませんでした。

保健所の記者会見の質疑応答の際に、記者からの質問があり、検査の結果大丈夫であることが確認されたというようなことを回答していました。

HACCP の制度化の際に廃止された「弁当及びそうざいの衛生規範について(昭和 54 年 6 月 29 日)(環食第 161 号)」というのがあります。

この通知の中には次のような記述がありました。

「弁当は、本規範においてこれまでに述べた事項を忠実に遵守する限り一般に、盛り付け後喫食までの時間が 7 時間以内の場合には食中毒発生の可能性が少なく、4 時間以内の場合にはその可能性がほとんどないと考えられるので、この点に留意しながら、製造及び販売を行うこと。」

弁当及びそうざいの衛生規範に書かれている衛生管理はかなり厳しいもので、黄色ブドウ球菌やセレウス菌による食中毒を出すような衛生管理に疑問があるような施設で作られた弁当がどうすれば 48 時間の消費期限をつけられるのかがわかりませんでした。

保健所も特に指導を行ったような形跡はなく、心配が残ります。

参考までに、禁止解除で幕引きをした保健所の最後の報道発表資料の内容で原因に直結していると保健所が推定している原因とその改善内容を以下に記します。

推定される原因	改善内容
委託製造した米飯について、検収手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	・委託製造した米飯の受入れ手順、検収項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある。	・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。

繰り返しになりますが、黄色ブドウ球菌食中毒もセレウス菌食中毒も基本的な衛生管理を行っていれば発生することはほぼない食中毒です。

食中毒予防の三原則のすべてができていなかったともいえます。

そこで作られた海鮮弁当が常温に近い温度で二日間も持つものか再考してほしいと思います。