

2023年11月までの東京都食中毒発生状況（速報値）11月30日現在

2023年11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。

11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（11月分までの累計）

118件（2022年同期98件、2021年同期75件、最近10年間の同期111件）

2 患者数（11月分までの累計）

711名（2022年同期455名、2021年同期463名、最近10年間の同期1,531名）

3 死者数（11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	9	3		118
患者数 (人)	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	5		711

（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

11月の病因物質別の食中毒は、アニサキス食中毒が2件及びサルモネラ食中毒が1件でした。患者数は5名でした。

サルモネラ食中毒は一般飲食店での食事となっていて、具体的な原因食品は不明です。

サルモネラ属菌には、2500種類以上の血清型があると言われていますが、今回の原因菌はO4群と呼ばれる血清型グループの一種でした。

同じ抗原タイプには、サルモネラ・ティフィムリウム（ネズミチフス菌とも呼ばれていました。）という、1980年代までサルモネラ食中毒の原因として一番多かった血清型が含まれます。

10月の速報ではアニサキスが4件、患者数4名でしたが、今回の速報では、10月分としてアニサキス食中毒6件、カンピロバクター食中毒が2件、クドア食中毒が1件となり、合計9件、患者数29名となりました。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		11/1～11/30		累計(11/30まで)		11/1～11/30		累計(11/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)								
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			23	122	3	14	19	81	19	81
	黄色ブドウ球菌			3	41	1	18	4	34	4	34
	ウエルシュ菌			3	139	1	60	5	173	5	173
	セレウス菌			1	7			1	10	1	10
	サルモネラ	1	3	5	59			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（ <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	2	2	65	69	5	5	58	59	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						
	クドア・セブテンpunkタータ			1	9						
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		3	5	118	711	10	97	98	455	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

11月の3件の食中毒の原因施設は、すべて一般飲食店でした。

		令和5年（2023年）				令和4年（2022年）					
		11/1～11/30		累計(11/30まで)		11/1～11/30		累計(11/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)								
飲食店	一般	3	5	75	466	8	36	64	218	67	279
	仕出し			1	9			1	7	1	7
	そうざい			1	1						
	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	60	2	82	2	82
	届出			1	54			5	113	5	113
魚介類販売業				8	8	1	1	9	9	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				6	11			3	3	3	3
その他				3	37			1	8	1	8
不明				18	19			13	15	15	17
合計		3	5	118	711	10	97	98	455	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)

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

今年もとうとう師走になってしまいました。

そこで、今年の重大（十大）ニュースというわけではありませんが、独断と偏見で印象に残っている食品衛生関係の出来事を思いつくまま記したいと思います。

○馬刺しから腸管出血性大腸菌

馬刺しによる食中毒ですぐ思い浮かべるのは、サルコシスティスという寄生虫による食中毒ですが、産地での対策によりほとんど発生しなくなりました。

一方、腸管出血性大腸菌は牛や羊などに生息していると言われており、馬にはいないと言われてています。

今年は、松山市と山形県で、馬刺しによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生しました。

松山市の事例は、「馬脂注入冷凍馬肉（冷凍）」というもので、馬脂を注入する際の二次汚染と推察されますが、山形県の事例は、県の報道発表資料では原因が調査中とのことでした。

○給食施設での黄色ブドウ球菌食中毒が目立った

黄色ブドウ球菌は、温度管理がされていない状態で4時間以上放置されなければ毒素を産生しないと言われています。したがって、「つけない、増やさない」という HACCP 以前の基本的な衛生管理ができていれば発生しないと考えられます。

一方、給食施設は、基本的な衛生管理ができていているという印象を持っていますが、今年は、足立区、名古屋市、八王子市、大分県、堺市などの集団給食施設で発生しました。

○給食施設でのウエルシュ菌食中毒が多発

ウエルシュ菌による食中毒は、都内の昨年の発生は件数で第3位、患者数では第1位となり、大量調理施設などでは特に注意が必要な食中毒です。

今年は、福岡県の、名古屋市、神戸市、大阪府高槻市などの高齢者施設で、また、堺市、立川市、千葉県、北区、札幌市などの医療機関などで発生しました。

これらの給食施設は、朝、昼、夕の3食を提供しているとおもわれ、前日調理や調理から配食までの時間が長いなどの特徴があります。

○ハンバーグによる腸管出血性大腸菌食中毒

講習会などで、腸管出血性大腸菌食中毒について説明する際、よく使われるのがハンバーグです。

ひき肉料理は、中まで腸管出血性大腸菌が入り込んでいる可能性が高いので中心部までしっかりと加熱しなければ危険という話です。

しかし、今年は、和歌山県と九州・四国地方の全国チェーン店でハンバーグによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生しました。

和歌山県の原因施設の HP を見ると、ハンバーグの写真は右のようで、明らかに加熱不足であることがわかります。



ハンバーグは、中心部までしっかりと火を通さずに、客席で熱した鉄製のお皿で仕上げをするような提供方法がブームのようにになっているようです。これからも、同様の食中毒が心配になります。

○流しそうめんによるカンピロバクター食中毒

石川県の観光地で、観光の目玉として大勢の人に提供されていた湧き水を使った流しそうめん、100人にせまる人数がカンピロバクター食中毒となりました。

原因は、湧き水がカンピロバクターによって汚染されていたとのことですが、数日前に集中豪雨があり、配管等が破損したところから、野生動物由来のカンピロバクターの汚染を受けた可能性が指摘されています。

温暖化の影響による突然の豪雨は、水道水以外の水に衛生上の影響を及ぼす可能性がありますし、牛の牧場近くの圃場に汚染水が流れ込む可能性もありますので、食品衛生の観点からの対策も必要です。

○海鮮弁当による大規模食中毒の発生

青森県八戸市の弁当製造業による食中毒については、前月に記載しましたので興味のある方は参照してください。

○果物を原因とする食中毒

11月に茨城県の果樹園で、試食用のリンゴをたべた12名が腸管出血性大腸菌食中毒を発症しました。

リンゴがなぜ腸管出血性大腸菌の汚染を受けたのかは、現在まで不明ですが、ぜひ原因の解明をしてほしいと思います。

また、米国やカナダでは、サルモネラに汚染されたメキシコ産メロンで大規模食中毒が発生し、現時点で8名が亡くなったと報道されています。

生で食べられることの多い果実による食中毒は、それほど発生しないと思っていましたが、立て続けに食中毒が発生して驚きました。

○イベントで販売されたマフィンによる騒動

11月に東京ビッグサイトで開催されたイベントで販売されたマフィンが「糸を引く」、「納豆のようなおいがする」などという指摘を受けて大きな話題になりました。

ネット上では、「納豆マフィン」という通称で投稿されましたが、目黒区内の製造者は、このイベントのために、5日に前から一人で3000個のマフィンを製造し、保管場所がなかったために18度に設定したエアコンで部屋を冷やしてそこに保管したと証言しているようです。

この事件では、食品衛生に関する許可要件の問題、保健所の監視の問題なども指摘され、食品衛生の報道が相次いだことから、これまで、ほとんど関心のなかった消費者にも食品衛生に対する関心を呼んだ事件でした。

冒頭でも記しましたが、筆者の偏見と独断で、関心を引いた今年起きた食品衛生上の話題を思いつくまま順不同で紹介しました。

日本の食べ物は、美味しくて安いという評価が定着している印象を受けますが、安全であるという評価もぜひ確立してほしいと思います。