

2024 年 1 月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 1 月 31 日現在

2024 年がスタートしました。1 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。

1 月の食中毒速報値は 11 件で患者数は 332 名でした。

なお、2023 年 12 月の発生状況は、速報値で 8 件、90 名でしたが、現時点で 11 件、123 名となっています。

1 事件数（1 月分までの累計）

11 件（2023 年同期 9 件、2022 年同期 8 件、最近 10 年間の同期 10 件）

2 患者数（1 月分までの累計）

332 名（2023 年同期 114 名、2022 年同期 14 名、最近 10 年間の同期 197 名）

3 死者数（1 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）2024 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	11												11
患者数	332												332

（2）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	9	8	14	11	12	17	15	9	11	9	11	11	137
患者数	114	90	41	111	40	154	63	25	39	29	49	123	878

（3）2022 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	8	8	12	11	7	18	13	5	3	3	10	6	104
患者数	14	23	37	66	17	30	68	10	82	11	97	64	519

（4）最近 10 年間の月別発生状況（2023 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	10	11	14	10	9	12	11	9	11	11	9	10	126
患者数	197	233	104	161	67	95	59	348	73	74	79	154	1,644

5 病因物質別発生件数

1月の病因物質別の食中毒は、ノロウイルス食中毒7件、カンピロバクター食中毒1件、アニサキス食中毒が2件、不明が1件という結果でした。ノロウイルス食中毒新型コロナウイルス感染症による5類感染症になる前は発生が顕著に減少していたことはこれまでも何度か紹介してきました。

しかし、昨年の11月からノロウイルス食中毒が、急激な増加に転じ、食中毒発生件数で1位となりました。

1月の速報では最近の発生件数で第1位、第2位を占めてきたアニサキスやカンピロバクター圧倒しています。

例年、ノロウイルスによる食中毒は4月頃までが特に警戒しなければならない期間ですが、今年の全国の発生状況を見ても、ノロウイルス食中毒に対して厳重な対応をしていただきたいと思います。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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	7	310	7	310	1	101	1	101	16	358
細菌	カンピロバクター	1	3	1	3	1	5	1	5	29	144
	黄色ブドウ球菌									3	41
	ウエルシュ菌									4	149
	セレウス菌									1	7
	サルモネラ									5	59
	腸管出血性大腸菌									1	3
	ボツリヌス菌										
寄生虫	アニサキス	2	2	2	2	6	6	6	6	70	74
	ウエステルマン肺吸虫					1	2	1	2	1	2
	クドア・セブテンブクタータ									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
	動物性自然毒										
不明（調査中）		1	17	1	17						
合計		11	332	11	332	9	114	9	114	137	878

6 原因施設別発生件数

1月の11件の食中毒の原因施設は、一般飲食店7件、要許可集団給食、臨時出店、その他、不明が1件ずつでした。

臨時出店とその他となっているグループホームはいずれもノロウイルス食中毒でした。

不明となっている施設はアニサキス食中毒で、詳細は不明です。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31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	7	129	7	129	4	108	4	108	93	623
	仕出し									1	9
	そうざい									1	1
	一般、自動車									1	6
集団給食	要許可	1	101	1	101					3	45
	届出									1	54
魚介類販売業						1	1	1	1	8	8
飲食店（そうざい）、魚介類販売業						1	1	1	1	1	1
そうざい製造業										1	64
家庭						1	1	1	1	6	11
臨時出店		1	87	1	87						
その他		1	14	1	14					3	37
不明		1	1	1	1	2	3	2	3	18	19
合計		11	332	11	332	9	114	9	114	137	878

(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//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

1月分の都内の食中毒で、要許可集団給食で、101名のノロウイルス食中毒が発生したことが計上されています。

この食中毒については、東京都が報道機関に発表したため、多くのマスコミでも紹介されたのでご存じの方もいらっしゃると思いますが、感想も交えて少し詳しくご紹介します。

食中毒が発生した場所は、都内にある超一流ホテルの社員食堂でした。

また、この社員食堂を運営していたのは、大手の給食会社でした。この会社は2020東京オリ・パラの選手村の食堂も運営していた会社ですから、衛生管理については折り紙付きの優良企業だと推測できます。

東京都の報道資料によると、発症者は1月20日の午前2時から1月24日の午後6時頃まで4日以上いたようです。

ノロウイルス食中毒の潜伏期間は24時間から48時間程度ですから、患者が4日以上出たということは、原因となった食事も数日間にわたったと考えられます。

保健所では、1月19日と20日に調理し提供した食事が原因だとしています。つまり、衛生管理の欠陥が継続していたということになります。

ノロウイルス食中毒は、事例が非常に多いことから食中毒予防や感染防止のための管理方法はよくわかっています。

それでも、このような大規模食中毒が発生したことは、ノロウイルス食中毒対策の難しさを物語っているのかもしれませんが、衛生管理マニュアルを作成し、マニュアルの実行と記録を義務づけるだけでは防げないということなのかもしれません。

被害を受けたホテルでは、100名以上の従業員に休まれるわけですから、その対応も大変だったと想像できます。

食中毒対策の重要性を思い知らされた事例でしたし、衛生管理対策だけでは食品事故を完全に防ぐことができないことを再確認した事例でもありました。

ところで、2月7日には、埼玉県内の総合病院の給食で、大規模なウエルシュ食中毒が発生したというニュースが報じられました。こちらも大手の給食会社が運営していました。

3日間の営業停止という行政処分が科せられたということなので、入院患者や病院職員は大変な被害にあったことになります。

HACCPなどの高度な衛生管理手法を取り入れても大規模食中毒が発生してしまうこと、それも人的・資金的な資本が充実していると思われる給食会社でも防げないというがわかってきました。

多くの従業員が働く調理施設では、従業員の知識教育だけでなく、適切な「食品安全文化」の構築が急務なのかもしれません。