

2024年4月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 4月30日現在

4月の食中毒速報値は4件で患者数は18名でした。

なお、3月の発生状況は、速報値で3件、患者数は21名でしたが、4月の時点で12件、94名と大幅に増えています。

これは、保健所の食中毒調査が科学的に慎重に行われているため、どうしても時間が必要なためでありやむを得ないことです。

新型コロナウイルス感染症が5類に移行して1年が経ちましたが、食中毒の発生状況はすっかりコロナ禍前の状況に戻ってしまったようです。

1 事件数（4月分までの累計）

50件（2023年同期42件、2022年同期39件、最近10年間の同期45件）

2 患者数（4月分までの累計）

949名（2023年同期356名、2022年同期140名、最近10年間の同期696名）

3 死者数（4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	19	15	12	4									50
患者数	621	216	94	18									949

（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

4月の病因物質別の食中毒は、猛威を振っていたノロウイルス食中毒が0件となり、アニサキス食中毒が復活し始めた印象を受けます。

全国的に見ても、4月中に報道されたノロウイルス食中毒は17件と非常に少なくなっています。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30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			25	805	1	4	6	202	16	358
細菌	カンピロバクター	1	15	8	46	2	31	6	45	29	144
	黄色ブドウ球菌							1	10	3	41
	ウエルシュ菌			1	26	1	69	1	69	4	149
	セレウス菌			1	38					1	7
	サルモネラ			1	3					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	3	3	13	13	7	7	27	28	70	74
	ウエステルマン肺吸虫							1	2	1	2
	クドア・セブテンプクタータ			1	18					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											
合計		4	18	50	949	11	111	42	356	137	878

6 原因施設別発生件数

4月の4件の食中毒の原因施設は、すべて一般飲食店でした。

アニサキス食中毒の原因食品はすべて刺身で、カンピロバクター食中毒の原因食品はささみの串焼きでした。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30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	4	18	39	601	6	106	24	265	93	623
	仕出し									1	9
	そうざい									1	1
	自動車、一般									1	6
集団給食	要許可			4	189			1	10	3	45
	届出			1	53					1	54
魚介類販売業				2	2	2	2	3	3	8	8
飲食店（そうざい）、魚介類販売業								1	1	1	1
そうざい製造業								1	64	1	64
家庭								2	2	6	11
臨時出店				1	80						
その他				1	14					3	37
不明				2	10	3	3	10	11	18	19
合計		4	18	50	949	11	111	42	356	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.hokeniryō.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryō.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_iryō/shokuhin/syokuchu/04.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

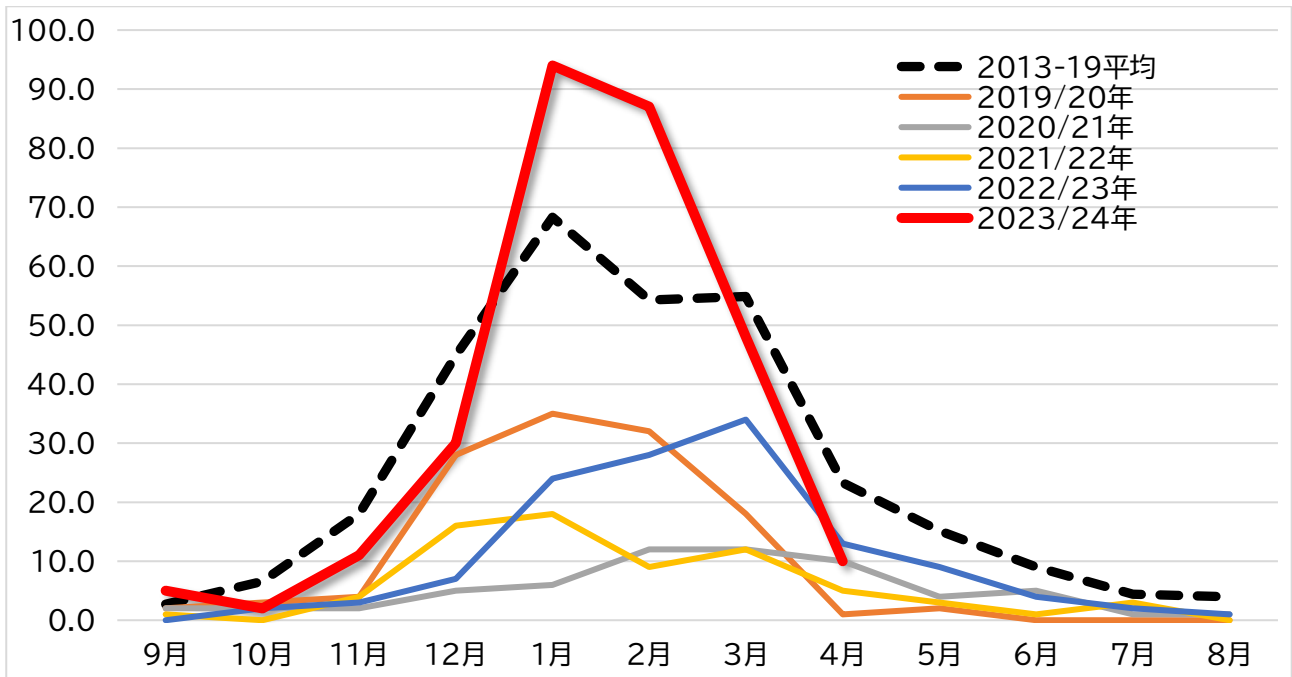
2024年に入り、ノロウイルス食中毒が爆発的に発生しているとこれまでも述べてきました。

そこで、4月までの厚生労働省の食中毒発生速報を使って、今年状況を再度お示しします。

ノロウイルスの発生のピークは例年11月から翌年の4月といわれます。

厚労省の食中毒統計は年次報告のため、ノロウイルス食中毒の月別発生を見るとシーズンが分断されてよくわからなくなります。

そこで、9月から翌年の8月までを一年として集計しなおしてグラフにしたものを以下に示します。



このグラフで、黒の点線は、2013年から2019年までの平均を示しています。

コロナ禍前の7年間の平均となります。

また、赤の太線は2023年から2024年シーズンのものとなります。

このグラフで示したように、2024年の1月と2月は最近10年間では異常に多かったことがわかります。

コロナ禍前の状況を超えてしまいました。

しかしよく見ると、12月まではコロナ禍前より少なく、3月以降も少なくなっています。

2024年は1月と2月にきわめて多くのノロウイルス食中毒が発生したということになります。

この理由は不明ですし、来シーズンがどのようになるかも予測できません。

しかし、新型コロナ感染症対策でノロウイルス食中毒が激減し、このままノロウイルス食中毒はサルモネラや腸炎ビブリオのような状況になるかと喜びましたが、この予想は全く的外れでした。

ノロウイルス食中毒の予防に最も効果があるのは手洗いと健康チェックです。

HACCP に沿った衛生管理でいえば、重要管理ではなく一般衛生管理をしっかりと守ることで防ぐことができるのだと改めて認識してください。