

2024年5月までの東京都食中毒発生状況（速報値）5月31日現在

5月の食中毒速報値は4件で患者数は21名でした。

なお、4月の発生状況は、速報値で4件、患者数は18名でしたが、5月の時点で10件、51名となりました。

今月の速報で、患者数が1,000名を超えてしまいました。

これは、1月と2月に多発したノロウイルス食中毒の寄与が大きかったことによります。

1 事件数（5月分までの累計）

60件（2023年同期54件、2022年同期46件、最近10年間の同期53件）

2 患者数（5月分までの累計）

1,003名（2023年同期396名、2022年同期157名、最近10年間の同期763名）

3 死者数（5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	10	4								60
患者数	621	216	94	51	21								1,003

（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

5月の病因物質別の食中毒は、カンピロバクター食中毒が2件、ノロウイルス食中毒及びアニサ

キス食中毒が1件ずつとなりました。

これからは、細菌性食中毒の多発時期になります。

どうか油断せずに、つけない、増やさない、やっつけるの食中毒予防の三原則の徹底をお願いします。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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)
ウイルス	ノロウイルス	1	11	28	830			6	202	16	358
細菌	カンピロバクター	2	9	12	72	3	13	9	58	29	144
	黄色ブドウ球菌							1	10	3	41
	ウエルシュ菌			1	26	1	16	2	85	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	1	1	16	16	6	7	33	35	70	74
	ウエステルマン肺吸虫							1	2	1	2
	クドア・セブテンブクタータ			1	18					1	9
化学物質	ヒスタミン					1	2	1	2	1	2
	次亜塩素酸ナトリウム					1	2	1	2	2	3
自然毒	植物性自然毒									3	27
	動物性自然毒										
	不明										
合計		4	21	60	1,003	12	40	54	396	137	878

6 原因施設別発生件数

5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）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	3	20	47	653	8	21	32	286	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	1	1	3	3	2	2	5	5	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	1	16	1	16	3	37
	不明			3	11	1	1	11	12	18	19
合計		4	21	60	1,003	12	40	54	396	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.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin_topics.html

(2) 東京都の食中毒発生状況

<https://www.hokeniryu.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、食品衛生のことではなく、労働安全衛生法の改正に関することを記します。

筆者も専門外なため間違っている部分があるかもしれませんが、詳しく知りたい方は厚生労働省のホームページをご覧ください。か地域の労働基準監督署に相談してみてください。

食品関係施設において従事者が事故にあわれるといった報道が時々されます。

厚生労働省の「職場のあんぜんサイト」というサイトには、労働災害事例がたくさん紹介されていますが、その中で、食品関係施設での事例として、次のようなものが紹介されていました。

飲食店のトイレを清掃中、洗浄剤を混合し塩素ガスが発生し中毒

トイレの清掃をするため備付けの塩素系漂白剤を床にまき、その上に酸性洗剤をまいて水をかけ、清掃を始めたところ、涙を流しながら咳き込み始め、苦しそうにしたため、病院へ連れて行ったところ「塩素ガス中毒」と診断され、1週間入院した。

使用済みガスボンベの廃棄作業中に火災が発生

カセットコンロ用の使用済みガスボンベ (ボタンガス使用) を廃棄するために穴を開ける作業中に発生その火により火傷を負った。

カビ取り用洗剤を使用した作業による次亜塩素酸ナトリウム中毒

次亜塩素酸ナトリウムを含有するカビ取り用洗剤を汚れの落ちが悪いため、通常 500 倍に希釈して作業するところ、洗剤を希釈せずに原液のまま使用し、息苦しい等の症状が発生したため病院を受診したところ、次亜塩素酸ナトリウム中毒と診断された。

事故事例でも紹介されている、次亜塩素酸ナトリウムですが、ほとんどの施設で使われていることと思います。

こうした有害性のある薬剤などについての化学物質管理制度の改正が令和 6 年 4 月 1 日から施行されました。

これまでも危険有害性が確認されている物質規制対象物に対しては、化学物質を事業場内で別容器等で保管する際の措置やリスクアセスメント結果等に係る記録の作成及び保存等の規制がありましたが、新たに

- 化学物質管理者の選任の義務化
- 保護具着用管理責任者の選任の義務化
- 雇入れ時等教育の拡充
- 化学物質への直接接触の防止の義務化

など規制の強化が行われました。

次亜塩素酸ナトリウムについては、食品関係施設でも使われている 6%～15%の濃度のものについては、この規制の対象となります。

次亜塩素酸ナトリウムは、

- 重篤な皮膚の薬傷及び眼の損傷
- 呼吸器への刺激のおそれ
- 水生生物に非常に強い毒性
- 長期継続的影響によって水生生物に非常に強い毒性

などが認められる化学物質です。

このため、安全対策として

- 容器を密閉しておくこと。
- 粉じん／煙／ガス／ミスト／蒸気／スプレーを吸入しないこと。
- 取扱後はよく手を洗うこと。
- 屋外又は換気の良い場所でだけ使用すること。
- 環境への放出を避けること。
- 保護手袋／保護衣／保護眼鏡／保護面を着用すること。

となっています。

現場では、200ppm などに希釈して使われますので、希釈した溶液は規制を受けませんが、例えば6%の原液を希釈する作業には、保護手袋、保護衣、保護眼鏡などの使用が義務となります。

また、次亜塩素酸ナトリウム以外でも、洗浄に水酸化ナトリウムを使用したり、トイレ掃除に塩酸などをしたりする場合も同様の規制がかかることが考えられます。

これまでも保護措置は取られてきたと思いますが、法的な規制が強化されたのは、事故がたくさん起きているということも背景にあると思います。

どうぞ引き続き大切な従業員に事故のないよう適切な措置をお願いします。