

2024年6月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 6月30日現在

6月の食中毒速報値は5件で患者数は30名でした。

なお、5月の発生状況は、速報値で4件、患者数は21名でしたが、6月末の時点で7件、80名となりました。

昨年と比較すると、発生件数はほぼ同じで、患者数は2倍となっています。これは1月と2月に多発したノロウイルス食中毒の患者数が大きかったことが影響しています。

1 事件数（6月分までの累計）

68件（2023年同期71件、2022年同期64件、最近10年間の同期66件）

2 患者数（6月分までの累計）

1,093名（2023年同期550名、2022年同期187名、最近10年間の同期858名）

3 死者数（6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	7	5							68
患者数	621	216	95	51	80	30							1,093

（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

6月の病因物質別の食中毒は、カンピロバクター食中毒が1件、アニサキス食中毒が2件、ウエルシュ菌食中毒が1件、カンピロバクター及びサルモネラによる食中毒が1件でした。

5月分で新たに追加されたのは、アニサキス、ウエルシュ菌、カンピロバクターが1件ずつでした。ウエルシュ菌食中毒の患者数が5月では55名、6月では21名とやや大規模だったのが患者数の増加に寄与しています。6月に起きた、カンピロバクターとサルモネラの複合的な食中毒の原因食品は焼き鳥でしたが、鶏はカンピロバクターだけではなく、サルモネラの陽性率も非常に高いことが各種の調査で分かっています。鶏を扱う施設では、加熱の徹底と二次汚染対策に細心の注意をしてください。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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			28	831			6	202	16	358
細菌	カンピロバクター	1	3	14	78	4	14	13	72	29	144
	黄色ブドウ球菌					1	25	2	35	3	41
	ウエルシュ菌	1	21	3	102	1	54	3	139	4	149
	セレウス菌			1	38	1	7	1	7	1	7
	サルモネラ			1	3	1	25	1	25	5	59
	腸管出血性大腸菌									1	3
	ポツリヌス菌										
	カンピロバクター及びサルモネラ	1	4	1	4						
寄生虫	アニサキス	2	2	19	19	8	9	41	44	70	74
	ウエステルマン肺吸虫							1	2	1	2
	クドア・セブテンpunkタータ			1	18					1	9
化学物質	ヒスタミン							1	2	1	2
	次亜塩素酸ナトリウム							1	2	2	3
自然毒	植物性自然毒					1	20	1	20	3	27
	動物性自然毒										
不明											
合計		5	30	68	1,093	17	154	71	550	137	878

6 原因施設別発生件数

6月の原因施設のうち、「その他」となっているのは、大学構内で調理、提供された食品が原因となっています。

具体的にどのようなところで何を調理したのかは発表されていません。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	3	8	52	666	11	52	43	338	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			5	244	1	25	2	35	3	45
	届出			1	53	1	54	1	54	1	54
魚介類販売業		1	1	4	4			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	21	2	35	2	21	3	37	3	37
不明				3	11	2	2	13	14	18	19
合計		5	30	68	1,093	17	154	71	550	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

今回は、食品に意図的に使われる化学物質、具体的には食品添加物や残留農薬、動物用医薬品についてつぶやきたいと思います。

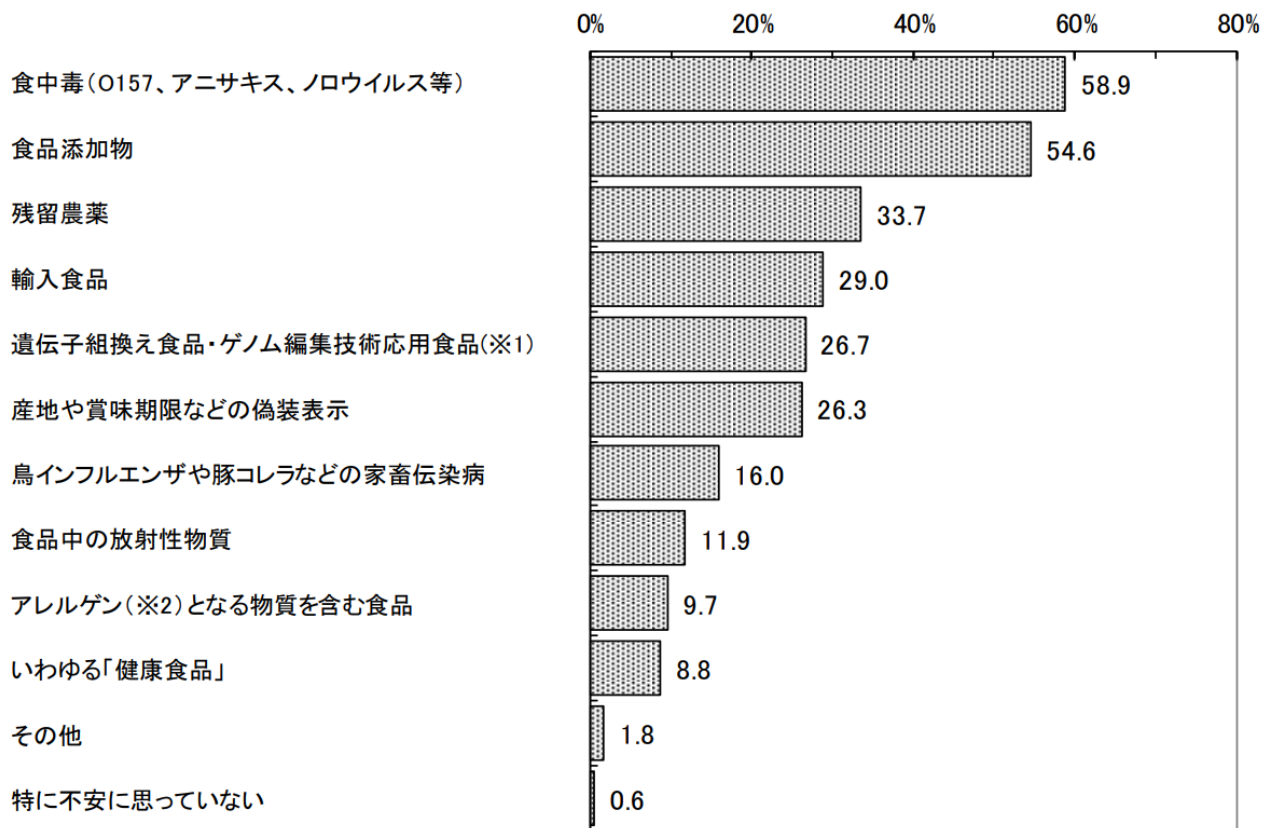
行政では、施策の策定や推進を目的として住民のアンケート調査を実施しています。

東京都でも「食品の安全性について」というテーマで都政モニター500名を対象としてアンケート調査を実施しています。

今回は、令和元年に行われたアンケート結果から食品の安全性について不安に思うことについて、聞いた結果をご紹介します。

食品の安全に関係すると思われる項目を選択肢として提示し3つまで選択できる方法で行われました。

結果は次のグラフのとおりです。



微生物による食中毒が一番多かったのは、毎日直接食事を作ったり食べたりしていることから、非常に身近な問題なのだと推測されます。

ついで、食品添加物、残留農薬といった意図的に使われる化学物質にたいする不安で、これはかなり以前から変わっていません。

一般の方は、こうした意図的に使われた化学物質について、週刊誌やネット情報、一部の科学ジャーナリストと呼ばれる人の本などから、マイナスイメージを受け取っているのだと思われます。

また、正確な科学的な根拠は非常に難しい解説しかなく、一般の方にはなかなか理解ができないのだと考えられます。

元国立医薬品食品衛生研究所で長年化学物質の研究をされてきた食品のリスクの専門家である畝山先生によると、

食品添加物や農薬などは、

- 意図的に使われるものなので科学的な根拠を持ってコントロールされているため、実質的にゼロリスクで管理されていると考えています。

一方、普通の食品は、

- 食べてもすぐに明確な有害影響がないことがわかっている未知の化学物質のかたまりである
 - ただし、ビタミンや栄養素など構造や機能がある程度わかっている物質もある
 - しかし、長期の安全性については基本的に確認されていない
- と考えられます。

たとえば食品添加物の安全性に関する試験では

- 急性毒性試験
- 亜急性毒性試験
- 慢性毒性試験

- 変異原性試験
- 発がん性試験
- 繁殖試験
- 催奇性試験
- その他の毒性試験
- 吸収・分布・代謝・排せつに関する試験
- 一般薬理試験

などが行われ、異常があれば添加物として使われることはありません。

また、動物による投与試験を行って、全く異常が起きない量（無毒性量 NOEL）を求め、その量の100分の1を一日許容摂取量（ADI）として使用基準を定めています。

研究機関などでは普通のヒトが添加物をどの程度食べているかという調査が行われていて、実際にはADIよりはるかに少ない量しか摂取していないという結果が出ています。

一方、今問題となっている、いわゆる健康食品や機能性表示食品は、ある程度の薬理的な作用を期待しているわけで、濃縮などを行っているため、食品添加物よりも大量に摂取されている可能性があります。

前述したように、普通の食品は、単に昔から食べてきたもので特に問題がなかったものということで、科学的に安全性が検証されたものではありません。

畝山先生は、もしタマネギが食品添加物だったらという面白いたとえで一般食品を紹介しています。

もしタマネギが食品添加物だったら？

- イヌ、ネコ、ヒツジ、ウシなどで中毒事例が多数ある。
- ラットで経口投与実験の論文がある。
- 最も低い投与量で毒性が出ているデータを採用すると、LOEL（最小毒性量）500mg/kg、NOEL50mg/kg、エンドポイントは肝臓の病理組織学的変化。
- 安全係数100を採用すると、ADI=0.5mg/kg、体重50kgのヒトだと1日25mgまで。
- さらにADIの80%を超えない程度に食品毎に割りつけると、例えば煮物に16mg、サラダに4mgが使用基準
- サラダのタマネギ基準値4mgをオーバーしたら店長がテレビカメラの前で謝罪し、メディアが「またもや食の安全が脅かされました」と深刻な顔で糾弾する？

とっています。

制御された化学物質と安全性が科学的に検証されていない普通の食品について、どう考えますか？