

## 2024年7月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 7月31日現在

7月の食中毒速報値が東京都から発表されましたのでご紹介します。

7月の速報では発生件数が6件、患者数は53名でした。

なお、6月の発生状況は速報値で5件、患者数は30名でしたが、7月末の時点で7件、29名となり患者数が減少しました。また、5月分について、6月末の時点では7件80名だったものが今月の速報では8件86名となりました。

昨年と比較すると、6月以降の夏の発生状況は、件数、患者数ともに半分以下となっています。

### 1 事件数（7月分までの累計）

77件（2023年同期86件、2022年同期77件、最近10年間の同期76件）

### 2 患者数（7月分までの累計）

1,151名（2023年同期613名、2022年同期255名、最近10年間の同期917名）

### 3 死者数（7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 | 8  | 7  | 6  |    |    |     |     |     | 77    |
| 患者数 | 621 | 216 | 95 | 51 | 86 | 29 | 53 |    |    |     |     |     | 1,151 |

#### （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

7月の病因物質別の食中毒は、アニサキス食中毒が3件、ウエルシュ菌食中毒が2件、カンピロバクター食中毒が1件でした。

|      |                 | 令和6年(2024年) |              |            |              | 令和5年(2023年) |              |            |              |             |              |
|------|-----------------|-------------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|
|      |                 | 7/1~7/31    |              | 累計(7/31まで) |              | 7/1~7/31    |              | 累計(7/31まで) |              | 累計(12/31まで) |              |
|      |                 | 件数          | 患者数<br>(死者数) | 件数         | 患者数<br>(死者数) | 件数          | 患者数<br>(死者数) | 件数         | 患者数<br>(死者数) | 件数          | 患者数<br>(死者数) |
| ウイルス | ノロウイルス          |             |              | 28         | 831          | 2           | 20           | 8          | 222          | 16          | 358          |
| 細菌   | カンピロバクター        | 1           | 5            | 15         | 83           | 3           | 9            | 16         | 81           | 29          | 144          |
|      | 黄色ブドウ球菌         |             |              |            |              |             |              | 2          | 35           | 3           | 41           |
|      | ウエルシュ菌          | 2           | 45           | 5          | 149          |             |              | 3          | 139          | 4           | 149          |
|      | セレウス菌           |             |              | 1          | 38           |             |              | 1          | 7            | 1           | 7            |
|      | サルモネラ           |             |              | 1          | 3            | 2           | 22           | 3          | 47           | 5           | 59           |
|      | 腸管出血性大腸菌        |             |              |            |              | 1           | 3            | 1          | 3            | 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            |             |              |            |              |             |              |
| 寄生虫  | アニサキス           | 3           | 3            | 25         | 25           | 6           | 6            | 47         | 50           | 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           | 3            | 2          | 23           | 3           | 27           |
|      | 動物性自然毒          |             |              |            |              |             |              |            |              |             |              |
|      | 不明              |             |              |            |              |             |              |            |              |             |              |
|      | 合計              | 6           | 53           | 77         | 1,151        | 15          | 63           | 86         | 613          | 137         | 878          |

## 6 原因施設別発生件数

7月の原因施設は、病因物質との関連でも特に特徴的な事例はありませんでした。

|      |                  | 令和6年(2024年) |              |            |              | 令和5年(2023年) |              |            |              |             |              |
|------|------------------|-------------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|------------|--------------|-------------|--------------|
|      |                  | 7/1~7/31    |              | 累計(7/31まで) |              | 7/1~7/31    |              | 累計(7/31まで) |              | 累計(12/31まで) |              |
|      |                  | 件数          | 患者数<br>(死者数) | 件数         | 患者数<br>(死者数) | 件数          | 患者数<br>(死者数) | 件数         | 患者数<br>(死者数) | 件数          | 患者数<br>(死者数) |
| 飲食店  | 一般               | 4           | 19           | 58         | 687          | 10          | 56           | 53         | 394          | 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          | 246          |             |              | 2          | 35           | 3           | 45           |
|      | 届出               | 1           | 33           | 2          | 86           |             |              | 1          | 54           | 1           | 54           |
|      | 魚介類販売業           |             |              | 4          | 4            | 3           | 3            | 8          | 8            | 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               | 1           | 1            | 1          | 1            | 1           | 3            | 3          | 5            | 6           | 11           |
|      | 臨時出店             |             |              | 1          | 80           |             |              |            |              |             |              |
|      | その他              |             |              | 2          | 35           |             |              | 3          | 37           | 3           | 37           |
|      | 不明               |             |              | 4          | 12           | 1           | 1            | 14         | 15           | 18          | 19           |
|      | 合計               | 6           | 53           | 77         | 1,151        | 15          | 63           | 86         | 613          | 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](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](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、黄色ブドウ球菌についてつぶやきます。

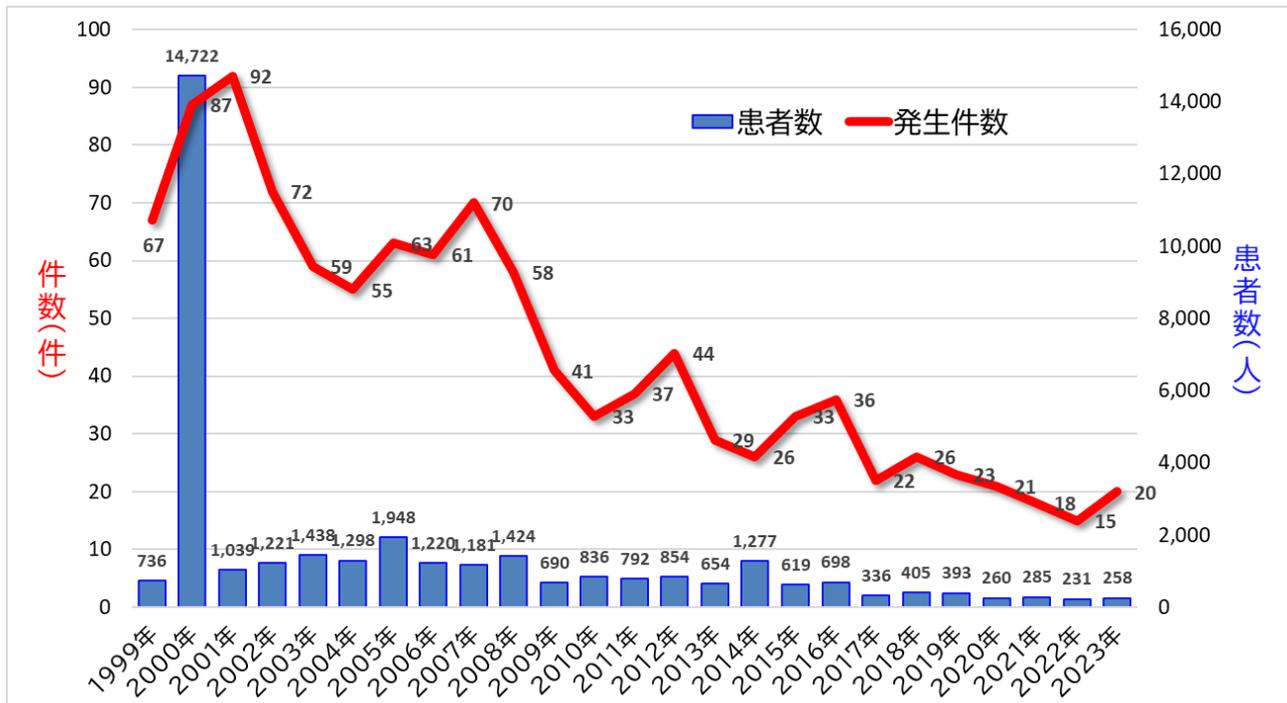
黄色ブドウ球菌食中毒は、衛生管理の基本中の基本ともいべき手洗いの不備、温度管理・時間管理の不備という三つがそろわないと発生しない食中毒です。

HACCP に沿った衛生管理が義務化された日本では、黄色ブドウ球菌食中毒はなくなるはずの食中毒の筆頭候補だという印象を持っていました。

しかし、昨年は弁当を原因とする大規模食中毒の発生があり、今年の7月にはデパートの催事で老舗の鰻弁当による150名を超える食中毒が発生し、因果関係はわかりませんが1名が亡くなりました。

黄色ブドウ球菌については、2023年2月分で、菌の特徴や発生原因、衛生管理方法などについてつぶやいていますので、そちらもご覧ください。

最初にわが国では黄色ブドウ球菌食中毒がどのくらい発生しているのかを厚生労働省の統計資料から集計してグラフにしました。



25年間の推移を示しましたが、発生件数は減少していることがわかります。

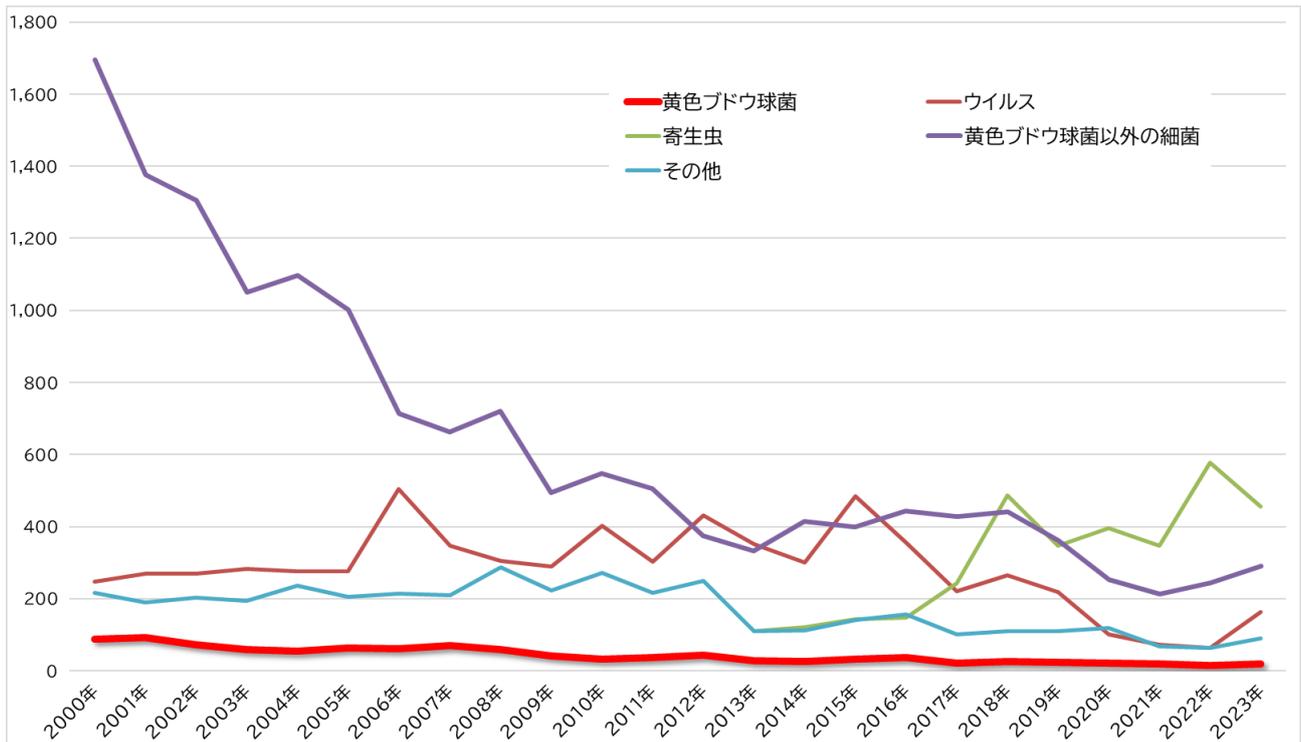
また、患者数も2000年に15,000名という異常な年がありましたが、1,000名を超えていたものが最近では200名台となっています。

2000年は、細菌が原因の食中毒としては戦後最大といわれている乳業メーカーの加工乳を原因とする食中毒が大阪府で起きました。

この時の患者数は、厚生労働省の統計では13,420名となっています。ご存知のように、この食中毒では原因となる黄色ブドウ球菌は検出されず、原料の脱脂粉乳で繁殖した黄色ブドウ球菌が作り出した毒素が原因となりました。

次に、ほかの食中毒原因との相対的な発生件数を次に示します。

細菌性食中毒が急激に減少していることがわかりますし、その中で黄色ブドウ球菌食中毒は相対的に少ないものの減少傾向がみられます。



次に、2014年から2023年までの10年間の原因食品別の推移を示します。

|            | 2014年 | 2015年 | 2016年 | 2017年 | 2018年 | 2019年 | 2020年 | 2021年 | 2022年 | 2023年 | 総計  |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| 弁当         | 8     | 14    | 12    | 5     | 9     | 6     | 3     | 4     | 8     | 6     | 90  |
| 特定できず      | 7     | 7     | 9     | 8     | 9     | 3     | 8     | 5     | 2     | 8     | 73  |
| その他の複合調理食品 | 3     | 4     | 7     | 5     | 1     | 3     | 6     | 3     | 3     | 2     | 38  |
| おにぎり       | 3     | 5     | 4     |       |       | 2     |       |       | 1     | 1     | 16  |
| 菓子類        |       |       | 1     | 3     | 3     | 2     | 1     | 2     |       |       | 13  |
| 味付けご飯・丼    | 3     |       | 1     | 1     | 1     | 3     |       |       | 1     | 1     | 13  |
| めん類        | 1     |       | 1     |       | 2     | 1     | 2     | 2     |       |       | 9   |
| すし         | 1     | 2     | 1     |       |       | 2     |       |       |       |       | 8   |
| 調理パン       |       | 1     |       |       | 1     | 1     | 1     | 1     |       | 1     | 6   |
| パン類        |       |       |       |       |       |       |       | 1     |       |       | 2   |
| 自家製ヨーグルト   |       |       |       |       |       |       |       |       |       | 1     | 1   |
| 総計         | 26    | 33    | 36    | 22    | 26    | 23    | 21    | 18    | 15    | 20    | 269 |

黄色ブドウ球菌食中毒は、調理する人の手指から食品を汚染することが原因なので、人の手に触れる機会の多い食品が原因となりやすくなります。

そうした意味で、一番事故例が多かったのが弁当で、弁当類は調製してから喫食するまでの時間が長くなることも要因となります。

昨年の海鮮弁当も今年の鰻弁当もその例だと考えられます。

かつて、最大の原因食品と考えられていた「おにぎり」は、コンビニおにぎりが普及したことや素手では握らなくなったことなどから事例が少なくなっています。

食品安全委員会のファクトシートでは、黄色ブドウ球菌は5~47.8°Cの温度域で増殖（至適増殖温

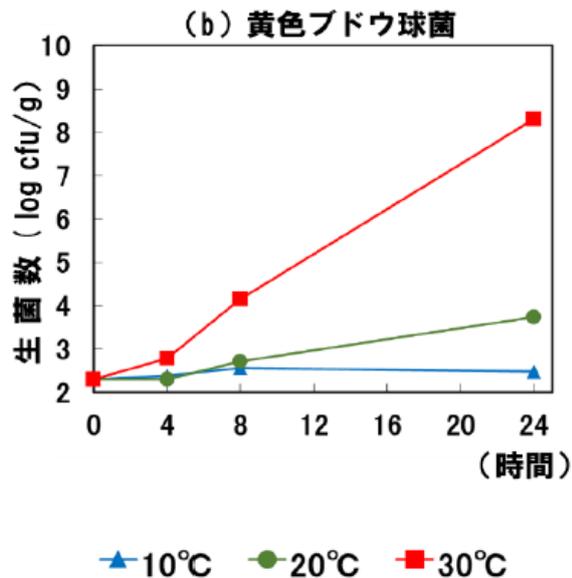
度：30～37℃) し、毒素のエンテロトキシンが産生されるのは 10～46℃の温度域となっています。

また、食塩濃度 16～18%でも増殖し、他の条件が適当であれば食塩濃度 10%でもエンテロトキシンを産生するそうです。

さらに、食品中で  $10^5 \sim 10^9$  /g 程度になると、その過程で産生されるエンテロトキシンが発症毒素量に達すると考えられているようです。

かつて筆者と同僚だった方から教えていただいた、2020年に発表された「あいち産業科学技術総合センター」の研究報告を紹介します。

この報告では、水煮大豆の浸漬液を使った増殖実験を行っています。



それによると、左の図のように

- ①10℃ →24 時間 →増殖せず
  - ②20℃ →8～24 時間 →1～2 桁菌数増加
  - ③30℃ →4～8 時間 →対数増殖
- という結果が得られています。

つまり、最初の菌量にもよりますが、30℃で4時間放置されなければ、中毒を起こすだけのエンテロトキシンはできないということが言えそうです。

繰り返しますが、黄色ブドウ球菌食中毒は、**一般衛生管理項目である、「つけない」対策の手洗いをしっかり行って、食中毒三原則の「ふやさない」対策の室温に長時間放置しなければ起きない食中毒なのです。**

黄色ブドウ球菌食中毒を発生させた施設は、基本的な衛生管理さえできていないと言われかねませんので注意してほしいです。