

2024年9月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 9月30日現在

9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。

9月は発生件数は1件、患者数は2名でした。

なお、8月の発生状況は速報値で3件、患者数は7名でしたが、9月末の時点で5件、34名に変更されました。これは8月の速報で報告された赤痢患者が増えたことと、弁当が原因の患者数17名の黄色ブドウ球菌食中毒が追加されたためです。

1 事件数（9月分までの累計）

87件（2023年同期106件、2022年同期85件、最近10年間の同期97件）

2 患者数（9月分までの累計）

1,281名（2023年同期677名、2022年同期347名、最近10年間の同期1,338名）

3 死者数（9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	10	5	1				87
患者数	621	216	95	51	86	32	144	34	2				1,281

（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

9月の病因物質別の食中毒は、次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒が1件でした。

これは、港区内の飲食店で提供された水が原因となっています。

本件の詳細は不明ですが、ポットなどの消毒に使われる次亜塩素酸ナトリウムの誤飲による事故は毎年かなり発生しています。川崎市ではチラシを作成して注意喚起をしていますが、その中では、「誤飲を防ぐために・・・」として次のような管理方法が記されています。

- 食器の漂白やポットの洗浄は、日常使っている場所とは違う場所で行う。
- 漂白中や洗浄中であることを知らせる紙やシールを貼る。
- 薬剤を使用中であることを周囲の人に知らせる。
- 別の容器に漂白剤を詰め替えて使用する場合は、容器に漂白剤である旨を記載する。
- 漂白剤などの薬品と食品は、別の場所に保管する。
- 漂白作業は最後まで1人が責任をもって行う。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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			30	919	1	6	9	228	16	358
細菌	カンピロバクター			17	88	4	24	21	108	29	144
	黄色ブドウ球菌			1	17			3	41	3	41
	ウエルシュ菌			5	152			3	139	4	149
	セレウス菌			1	38			1	7	1	7
	サルモネラ			1	3			4	56	5	59
	腸管出血性大腸菌							1	3	1	3
	ポツリヌス菌										
	赤痢菌			1	12						
	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			28	28	5	5	57	61	70	74
	ウエステルマン肺吸虫							1	2	1	2
	クドア・セブテンブククタータ			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	1	2			2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒					1	4	3	27	3	27
	動物性自然毒										
不明											
合計		1	2	87	1,281	11	39	106	677	137	878

6 原因施設別発生件数

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	2	66	810	8	33	67	436	93	623
	仕出し							1	9	1	9
	そうざい									1	1
	自動車、一般							1	6	1	6
集団給食	要許可			5	246			2	35	3	45
	届出			2	86			1	54	1	54
魚介類販売業				4	4			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				2	2	1	4	5	10	6	11
臨時出店				1	80						
その他				2	38			3	37	3	37
不明				5	15	2	2	16	17	18	19
合計		1	2	87	1,281	11	39	106	677	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～(東京都保健医療局)

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

ノロウイルス食中毒の多発期が近づいてきました。

東京都内で発生したノロウイルス食中毒は、今年は7月末の段階ですでに昨年の発生件数の2倍ほどになっています。

一方、全国の食中毒発生状況の10月1日時点での速報値ではノロウイルス発生件数は194件となっており、こちらも昨年1年間の発生件数163件をすでに超えています。

ノロウイルス食中毒の今年最後の報告は、広島市で8月2日に発生したものが最後ですが、その後、まだ厚労省の統計資料には掲載されていませんが、8月に珍しい事例が2件報道されましたので今回はそれをご紹介します。

●大分県由布市の旅館で発生した湧水が原因の食中毒

大分県が8月13日に行った発表によると、当該旅館を利用した都内からの高校生ら28名が発熱やおう吐などの症状を呈し、保健所はノロウイルス食中毒と断定したというものでした。

その後の調査で、敷地内で汲むことができる湧水がノロウイルスに汚染されていることが分かり、この湧水が食中毒の原因であることが判明しました。

この湧水は旅館の食事にも利用されていましたが、持ち帰ることもでき、患者は8月末の段階で、23都府県の618名となっています。

これらの患者は8月3日から12日までの間に敷地内の湧水を飲んだり、湧水を使用した料理を食べたりしていました。

食品衛生法施行規則では、使用水等の衛生管理について、「1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。」となっています。

また、営業施設の基準として「水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。」となっています。

原因となった旅館では、水質検査は行っておらず、消毒装置などの設置もなかったとのことでした。

ところで、ノロウイルスについてご存じの方は、湧水が原因となったことについて不思議に思ったことと思います。

湧水等による食中毒は、過去にも何度か発生していますが、その病因物質はカンピロバクターでした。昨年8月に発生した観光地での湧水を使った「流しそうめん」によるカンピロバクター食中毒が記憶に新しいと思います。

カンピロバクターは野生動物の腸内にも生息することから、動物の糞などが湧水などに混入してしまうことが考えられます。

しかし、ノロウイルスはヒトとチンパンジーの腸内でしか増殖できないことが分かっています。

チンパンジーからの汚染が考えられないとすれば、汚染源として疑われるのはヒトの糞便、この旅館の敷地内に湧き出す水がどのようにヒトの糞便に汚染されたのか、ぜひとも原因究明をしてほしいと思います。

●熊本県天草市轟の滝で起きたノロウイルス感染症

奇しくも、こちらも8月13日に発生した事件で、滝周辺で川遊びをしていた高校生7人が嘔吐、下痢の症状を訴えて医療機関を受診したというもので、8月20日時点では以下のような経過をたどっています。

- 8月13日（火）高校生7人が下津深江川の轟の滝周辺で川遊び
- 8月16日（金）高校生7人全員に嘔吐、下痢の症状があり医療機関を受診
- 8月17日（土）以降、同様の症状を訴える複数の患者が医療機関を受診
- 8月18日（日）遊泳等を控えるよう呼びかける看板を6枚設置
- 8月19日（月）轟の滝付近から採水し水質検査実施中

その後の熊本県の調査によると、8月27の報道では、体調不良を訴えた人が127名となっており、滝つぼや患者の便からノロウイルスが検出されたとのことでした。

ただし、滝つぼから検出されたノロウイルスと患者から検出されたノロウイルスは遺伝子型が異なっているということで、原因はまだ特定できないとしているようです。

これら2件の食中毒と感染症の原因と考えられるノロウイルスの由来は、いずれにしてもヒトの糞便と考えられ、その汚染経路についてぜひとも解明してほしいと思います。

また、これらの事例に見られる湧水や河川水のリスクについては、食品関係事業者の皆さんにはぜひ認識していただきたいと思います。

冒頭にも述べましたが、ノロウイルス食中毒の多発期が近づいてきました。

防止方法等は行政のホームページにも多数掲載されていますし、各種講習会などでも説明があると思います。食品関係事業者の皆様には、従業員に対して再度防止対策の教育をお願いします。