

## 2024年10月までの東京都食中毒発生状況（速報値）10月31日現在

10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。

10月は発生件数3件、患者数は43名でした。

なお、9月の発生状況は速報値で1件、患者数は2名でしたが、10月末の時点で7件、22名と修正されました。これはアニサキス食中毒が3件、腸管出血性大腸菌食中毒、ノロウイルス食中毒及びウエルシュ菌食中毒がそれぞれ1件ずつ追加されたためです。

### 1 事件数（10月分までの累計）

96件（2023年同期115件、2022年同期88件、最近10年間の同期107件）

### 2 患者数（10月分までの累計）

1,344名（2023年同期706名、2022年同期358名、最近10年間の同期1,411名）

### 3 死者数（10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	7	3			96
患者数	621	216	95	51	86	32	144	34	22	43			1,344

#### （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

10月の食中毒は、ノロウイルス、カンピロバクター及び黄色ブドウ球菌による食中毒がそれぞれ1件ずつでした。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)					
		10/1~10/31		累計(10/31まで)		10/1~10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)								
ウイルス	ノロウイルス	1	12	32	940			9	228	16	358
細菌	カンピロバクター	1	22	18	110	2	14	23	122	29	144
	黄色ブドウ球菌	1	9	2	26			3	41	3	41
	ウエルシュ菌			6	156			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	4			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			31	31	6	6	63	67	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	1	9	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	2	3
自然毒	植物性自然毒							3	27	3	27
	動物性自然毒										
不明											
合計		3	43	96	1,344	9	29	115	706	137	878

6 原因施設別発生件数

10月の原因施設はすべて飲食店営業ですが、一般飲食店でカンピロバクター、仕出し屋でノロウイルス、そして弁当屋で黄色ブドウ球菌ということで、それぞれ業種の特徴が出た食中毒とも言えます。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)					
		10/1~10/31		累計(10/31まで)		10/1~10/31		累計(10/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)								
飲食店	一般	2	31	73	860	5	25	72	461	93	623
	仕出し	1	12	1	12			1	9	1	9
	そうざい					1	1	1	1	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				3	3	1	1	6	11	6	11
臨時出店				1	80						
その他				2	38			3	37	3	37
不明				5	15	2	2	18	19	18	19
合計		3	43	96	1,344	9	29	115	706	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.hokeniryō.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin//anshin\\_topics.html](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](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

HACCP が義務化されて 4 年が過ぎました。

もともと製造業においては、HACCP の導入が進んでいました。

全国に流通している加工食品などで大きな食中毒がめったに起きないのは、そうした衛生管理が徹底していると同時に、例えば飲食店における日替わり定食のような、日によって食材や調理方法が変わる食品を取り扱う例が少ないなど、HACCP が導入しやすい条件がそろっているということもあります。

一方、HACCP に沿った衛生管理計画を作成しなければならないとされた小規模な飲食店などは、なかなか実行するのが難しい現状があります。

飲食業を営んでいる方の中には、これまで長年お店をやってきたが食中毒なんか出したことがない。だから、今までのやり方でいいのだ。とおっしゃる方もいらっしゃいます。

しかし中には、“食中毒を出したことがないのではなく、お客様が黙っている、医療機関にかからずにガマンしている、あなたのお店の食事が原因だと自信を持って言えない。”こうしたことで表ざたになっていないケースが含まれている可能性もあるのです。

全国の食中毒の発生状況は、厚生労働省のホームページで見ることができますが、それによると最近 10 年間の食中毒平均は、毎年全国で 1,000 件程度の食中毒が発生し、患者数は 1 万 6000 千人程度となっています。

このうち、飲食店が原因の食中毒は 500 件程度で、患者数は 9,000 人程度となります。

この食中毒統計は、食中毒の届出などにより保健所が探知をして、原因食品や原因施設を調査し、保健所長が食中毒であると確定したものだけが掲載されます。

食事が原因で下痢やおう吐をしても、そのまま我慢してしまって保健所に届け出なかったり、調べた結果、原因がわからない場合などは食中毒の統計には載らないのです。

日本人が外食する回数は 1 年間でどのくらいになるか正確にはわかりませんが、少なく見積もっても数億回になると考えられます。

これだけ外食して、食中毒が 500 件ということは、ほとんどの飲食店が長年食中毒なんか出したことないというのは正しいのかもしれませんが。

ところが 10 年ほど前に、国立医薬品食品衛生研究所は、積極的疫学調査と呼ばれる手法で実施した実際の食中毒発生件数について結果を発表しました。

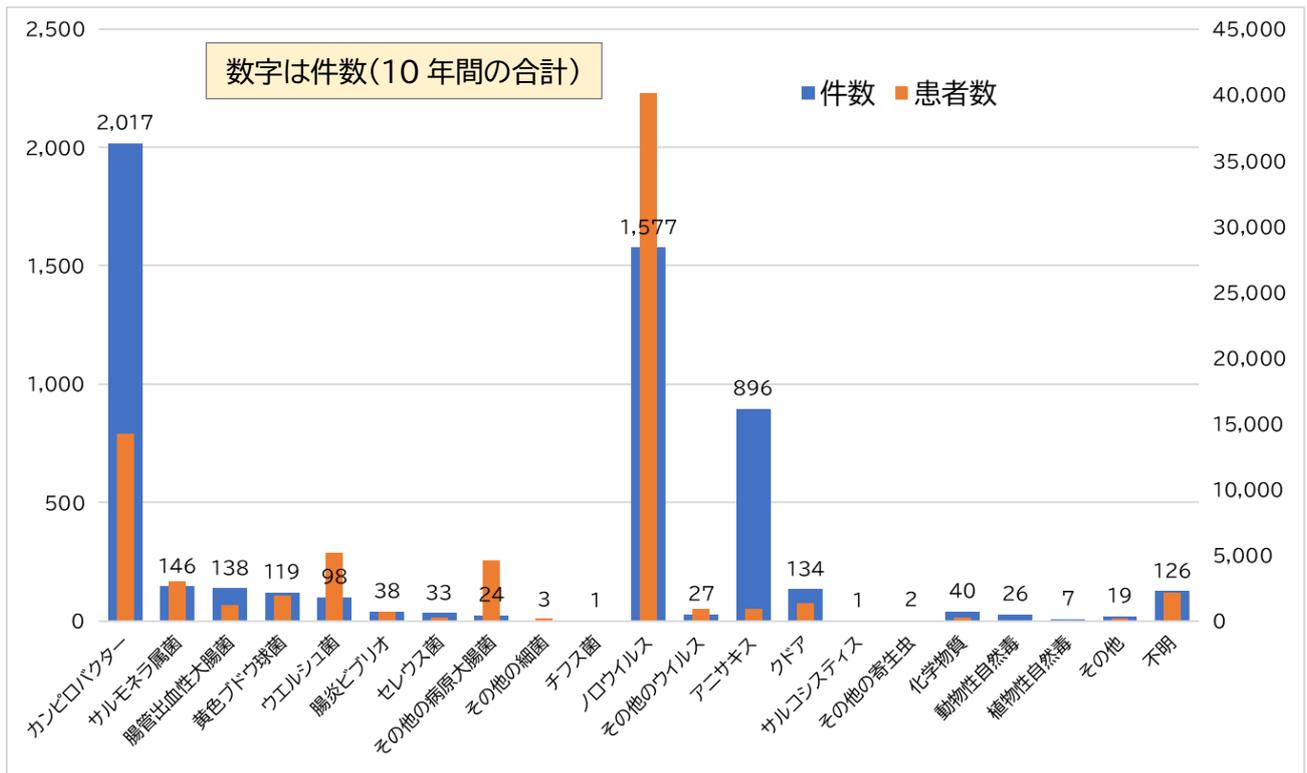
それによると、実際の食中毒患者の数は、統計データの 1700 倍ぐらいになるということでした。

すなわち、たまたま顕在化してしまったものが、食中毒統計に掲載されるということになるわけです。

HACCP の義務化が小さな街の飲食店も対象にされたのは、こうした背景もあるのだと思います。

自分のお店の衛生について改めて考えて、より安全な食事を提供するきっかけとして衛生管理計画を作ってみるのもいいのかもしれませんが。

参考のため、過去 10 年間の飲食店の食中毒の病因物質別の合計を集計しました。  
その結果は以下のグラフの通りです。



件数では、カンピロバクター食中毒が、患者数ではノロウイルス食中毒が突出しています。  
これに、アニサキス食中毒を加えた 3 種類の病因物質の対応をきちんとすれば飲食店の食中毒は激減することになります。

カンピロバクター対策としては加熱、ノロウイルス対策としては手洗いが衛生管理計画を作る際のキーワードになります。

アニサキス対策としては現在のところ冷凍しか確実な対策はありませんが、目視チェック、鮮度の良いうちに内臓を除去するなどの対策を計画に盛り込んでください。

今回は、飲食店で発生する食中毒について紹介をしました。

飲食店で起きる食中毒は規模も小さい傾向がありますし、マスコミが取り上げることも社会問題となることもほとんどありません。

だからこそ衛生管理の確実に行い、自分を律することが必要であると考えます。