

## 2024年11月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 11月30日現在

11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。

11月は発生件数2件、患者数は11名でした。

なお、10月の発生状況は速報値で3件、患者数は43名でしたが、11月末の時点で8件、68名と修正されました。10月分で新たに報告があったのはカンピロバクター食中毒が5件、腸管出血性大腸菌食中毒及びウエルシュ菌食中毒がそれぞれ1件ずつでした。

- 1 事件数（11月分までの累計）  
103件（2023年同期126件、2022年同期98件、最近10年間の同期116件）
- 2 患者数（11月分までの累計）  
1,380名（2023年同期755名、2022年同期455名、最近10年間の同期1,490名）
- 3 死者数（11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	8	2		103
患者数	621	216	95	51	86	32	144	34	22	68	11		1,380

#### （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

11月の食中毒は、ウエルシュ菌及び腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒がそれぞれ1件ずつでした。流行期を迎えたノロウイルス食中毒は1件も報告がありませんでした。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)					
		11/1~11/30		累計(11/30まで)		11/1~11/30		累計(11/30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			32	940	3	33	12	261	16	358
細菌	カンピロバクター			23	135	3	9	26	131	29	144
	黄色ブドウ球菌			2	26			3	41	3	41
	ウエルシュ菌	1	8	7	164			3	139	4	149
	セレウス菌			1	38			1	7	1	7
	サルモネラ			1	3	1	3	5	59	5	59
	腸管出血性大腸菌	1	3	2	7			1	3	1	3
	ボツリヌス菌										
	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	4	4	67	71	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	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		2	11	103	1,380	11	49	126	755	137	878

## 6 原因施設別発生件数

11月の原因施設は、一般飲食店と集団給食で、前者が腸管出血性大腸菌食中毒、後者がウエルシュ菌食中毒という結果でした。腸管出血性大腸菌食中毒の原因食品は焼肉等となっています。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)					
		11/1~11/30		累計(11/30まで)		11/1~11/30		累計(11/30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	3	79	888	11	49	83	510	93	623
	仕出し			1	12			1	9	1	9
	そうざい							1	1	1	1
	自動車、一般							1	6	1	6
集団給食	要許可	1	8	6	254			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			6	11	6	11
臨時出店				1	80						
その他				2	38			3	37	3	37
不明				5	15			18	19	18	19
合計		2	11	103	1,380	11	49	126	755	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

今回は異物混入事故の紹介をします。

福井市の学校給食で起きたガラス状の異物混入事故です。

福井県内の報道機関から発表されたものをもとに簡単に経緯を紹介すると以下のような出来事でした。

●11/13 市内の小中学校 2 校で提供された学校給食にガラス片が混入していたと発表

混入していた異物は 2 ミリ角ほどのガラス片で「カレーシチュー」に入っていたと推測  
異物が混入した 2 校の給食は、市内 45 校分を担当する給食センターで調理された

●11/20 午前 11 時 50 分ごろ、児童に提供する前に検食した教員が「とうふのみそ汁」の中に固いものがあると気づく

異物の大きさは約 1.5 ミリの粒状で、透明なガラスのようなもの  
調理器具や設備の破損などが見当たらない

●11/22 市教委は 22 日、明確な混入経路の特定には至らなかったものの、少なくとも市学校給食センターの調理過程での混入はなかったとの調査結果を公表

●11/26 市は 25 日、「納入されたニンジンにガラス状のものが付着していたことが原因」と発表  
ニンジンの発注先は福井中央市場青果卸売協同組合

福井市学校給食センターの職員が、ニンジンの皮をむく機器の受け皿の中に小さなガラス状のものが混ざっているのを発見した。ニンジンはセンターの保管庫にあったもので、職員が保管庫内のニンジンが入っていた段ボール箱を確認したところ、ニンジンやその段ボールの底に小さなガラス状のものが複数付着しているのが見つかった。

●11/29 福井県は 28 日、県立盲学校（福井市）で、給食用の県外産ニンジンにガラスのような異物が付着していたと発表

発見されたのは、永平寺町給食センターで、給食用のニンジン約 15 本中 2 本に直径 2 ミリほどのガラスのようなものがめりこんでいるのを発見

ニンジンは福井市中央卸売市場の仲卸業者などを通じて仕入れた県外産

●11/29 北海道で栽培されたニンジンに鉱物の石英が混入し、福井県内に出荷されていたことが判明

ニンジンは北海道富良野市の業者から、今月 14 日に福井市の卸業者を通して市場に出荷されていた。

混入の原因については、土壌の堆積物に含まれる鉱物の石英が収穫の際に付着し、ニンジンに入り込んだ可能性がある。

出荷されたニンジンは 10 キロの箱詰め、あわせて 2900 箱に上っていて、業者が自主回収を始めている。

以上のような経緯でした。

左の写真は福井市が提供したニンジンに付着していた異物の写真です。(中日新聞から引用)



富良野市で作られたニンジンになぜ石英が混入したのかということですが、資料を当たってみると、富良野周辺の土には石英が多く含まれ、石英は風化抵抗性が強いためになかなか砂のような細かな粒子とならず、いつまでもその姿をとどめているそうです。富良野が石英が作物に付着しやすい環境であるのは確かなようです。

このほか、北海道の農業試験場は「富良野方面は火山の影響により土壌に石英が含まれているのはごく自然なことで、石英自体は人体に影響はない」と説明しているようです。

また、ニンジンを納品した富良野地方卸売市場は「収穫したニンジンは、生産者や集荷する工場では、目視で確認しながら野菜用の洗浄ブラシで水をかけて異物を取り除くが、ニンジンに石英がめり込んでいると取り除くことが難しいこともある。ご迷惑をおかけしていること

は重々承知している。目視での確認を重視していく」と話しているようです。

富良野の土には石英がたくさん含まれていることは有名なようです。

しかも、富良野はニンジン的一大産地です。

これまで、福井市のような事故が起きなかったのがむしろ不思議な気がします。

農産物だけではなく、畜産物や水産物などの原材料には、様々な危害要因が付着したり含まれたりしていることは当然想定しなければなりません。

今回の例は、出荷元の洗浄等が不足していたのか、卸売市場会社や給食センターでの検収や下処理のやり方に問題があったのかはわかりません。

これからも原材料にはこのようなことが起こるのだという前提で、このような異物を調理場に入れないための対策と、万が一調理場に入ったとしても喫食する人には影響を及ぼさないようにするための対策を確実に行わなければならないという警鐘を与えた事例でした。