

2024年12月までの東京都食中毒発生状況（速報値）12月31日現在

12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。

12月は発生件数6件、患者数は48名でした。

なお、11月の発生状況は速報値で2件、患者数は11名でしたが、12月末の時点で4件、32名と増加しました。11月分で新たに報告があったのはアニサキスとヒスタミンによる食中毒が1件ずつでした。特に、中央区の集団給食で発生したヒスタミン食中毒は患者数が20名と大きな食中毒となりました。原因食品は「ぶりの照焼き」でした。

1 事件数（12月分までの累計）

111件（2023年同期137件、2022年同期104件、最近10年間の同期126件）

2 患者数（12月分までの累計）

1,511名（2023年同期878名、2022年同期519名、最近10年間の同期1,644名）

3 死者数（12月分までの累計）

0名（2023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	4	6	111
患者数	621	216	95	51	86	32	144	34	22	123	32	48	1,511

（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

12月の食中毒は、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスによる食中毒がそれぞれ2件ずつでした。流行期を迎えたノロウイルス食中毒は予想に反して少ない報告となっています。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)			
		12/1~12/31		累計(12/31まで)		12/1~12/31		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)
ウイルス	ノロウイルス	2	33	34	1,035	4	97	16	358
細菌	カンピロバクター	2	13	25	148	3	13	29	144
	黄色ブドウ球菌			2	26			3	41
	ウエルシュ菌			7	164	1	10	4	149
	セレウス菌			1	38			1	7
	サルモネラ			1	3			5	59
	腸管出血性大腸菌			2	7			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	2	2	34	34	3	3	70	74
	ウエステルマン肺吸虫							1	2
	クドア・セブテンブクタータ			1	18			1	9
化学物質	ヒスタミン			1	20			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							3	27
	動物性自然毒								
不明									
合計		6	48	111	1,511	11	123	137	878

6 原因施設別発生件数

12月の原因施設は、一般飲食店が5件、不明が1件でした。原因施設が不明の食中毒はアニサキス食中毒でした。原因施設が不明となる原因はいろいろ考えられます。発症者の協力が得られなかった場合、複数の店舗で飲食や購入している場合などです。

		令和6年(2024年)				令和5年(2023年)			
		12/1~12/31		累計(12/31まで)		12/1~12/31		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)
飲食店	一般	5	47	85	943	10	113	93	623
	仕出し			1	67			1	9
	そうざい							1	1
	自動車、一般							1	6
集団給食	要許可			7	274	1	10	3	45
	届出			2	86			1	54
魚介類販売業				4	4			8	8
飲食店(そうざい)、魚介類販売業								1	1
そうざい製造業								1	64
家庭				3	3			6	11
臨時出店				1	80				
その他				2	38			3	37
不明		1	1	6	16			18	19
合計		6	48	111	1,511	11	123	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

今回は、ヒスタミン食中毒についてつぶやきます。

昨年の11月から12月にかけて、3件のヒスタミン食中毒が報告されました。

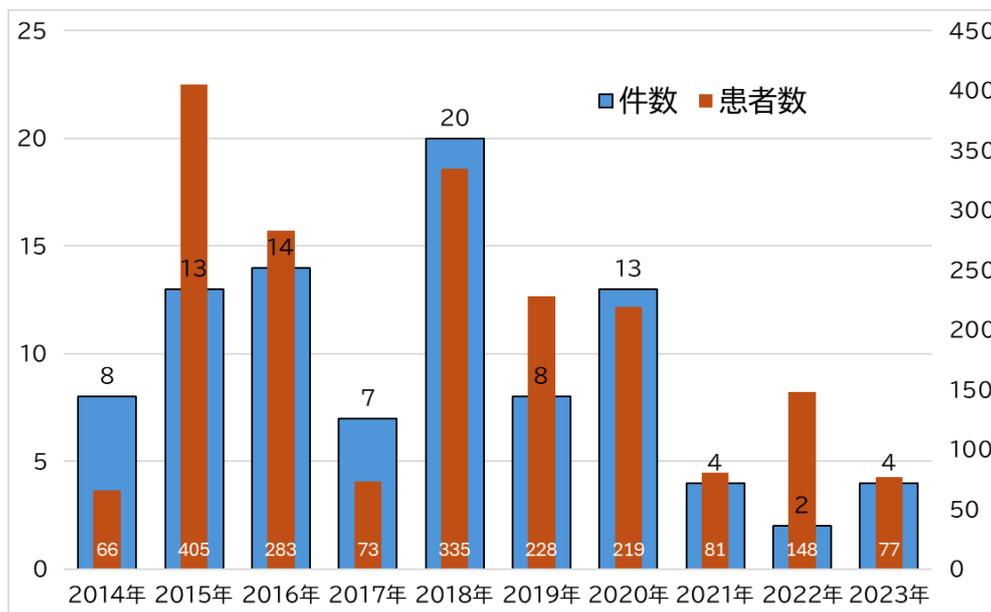
マスコミ等の報道や報告によると概要は以下のとおりです。

- ① 大阪市立小学校2校の給食で患者計39人(児童34、先生5)の食中毒が発生し、「なまり節のしょうが煮」からヒスタミンを検出した。なまり節はカツオの加工品で、同じ食材業者から冷凍状態で納品され、各校内で調理された。市の調査では、2校とも食品の保管や管理、調理手順に問題はなかったという。
- ② 長野県白馬村学校給食センター給食で児童ら29人がアレルギー症状を呈し、ヒスタミン食中毒疑いで保健所が調査を行っている。給食は村の学校給食センターが調理提供したもので、当日の献立はロールパンやカジキのフライ、コールスローサラダ、カレー風味スープ、牛乳。原因食品として「カジキのフライ」が疑われている。
- ③ 東京都中央区で給食会社受託している企業の社員食堂でヒスタミン食中毒が発生した。原因食品はA定食の「ぶりの照り焼き」で、中央区は1日間の営業停止を行った。

三番目の食中毒は、前述の統計資料に掲載したものです。

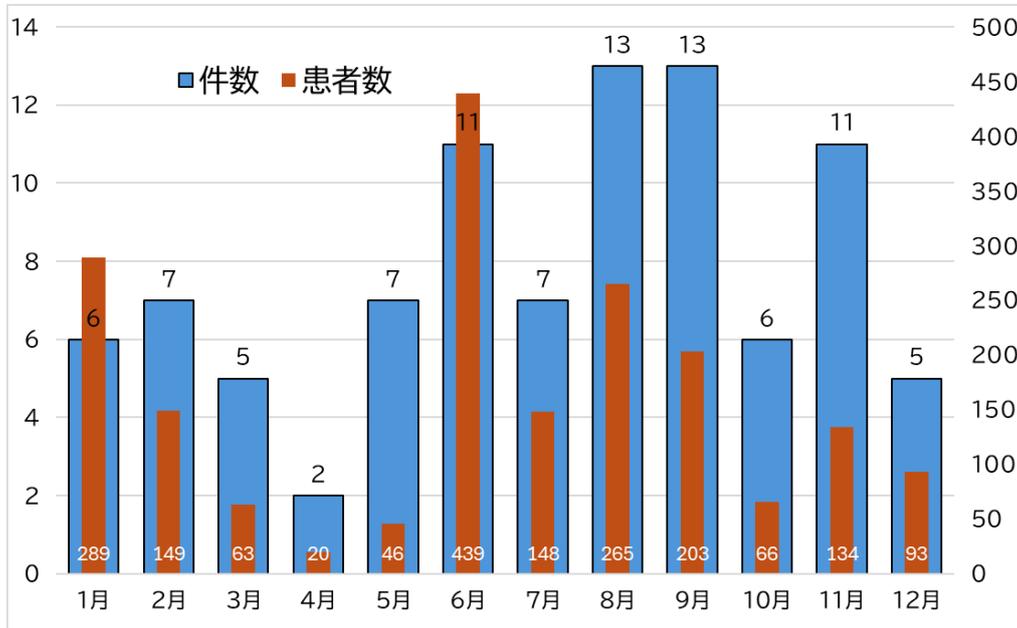
ヒスタミン食中毒がどのくらい発生しているのかを、厚生労働省の全国の食中毒統計から集計してみました。

2014年から2023年までの年次別発生状況は下のグラフのとおりです。年によるバラつきがかなりありますが、最近数年は比較的少なかったようです。



年次別発生状況

次に、10年分の発生状況を月別に集計したものが次のグラフになります。
 発生件数では、6月が最も多く、次いで1月、8月となっています。
 逆に少なかった月は、4月、3月、12月となっています。
 気温などによる傾向はわかりませんでした。



月別発生状況（2014年から2023年の合計）

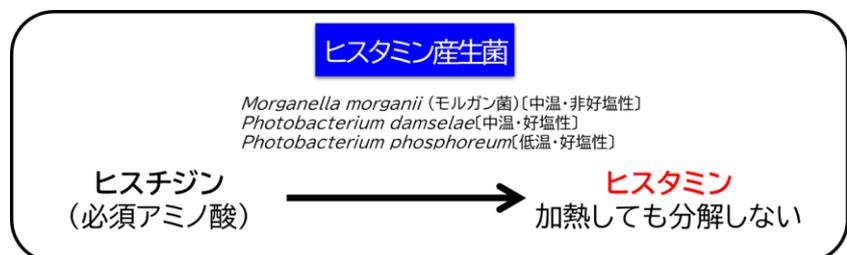
ヒスタミン食中毒はほとんど魚が原因食品となっています。どのような魚種が原因となっているかを魚種が判明した事例から原因施設ごとに集計しました。

	飲食店	保育所給食	学校給食	販売店	家庭	製造所	仕出屋	事業所給食	旅館	不明	総計
さば	1	7	2	2						7	19
ぶり	7	3	2					1		1	14
さんま	3	4		2						2	11
まぐろ	5	2		1	2						10
いわし	3	5				1					9
あじ			1							5	6
かじき				2			1			2	5
しいら	1		1	1		1				1	5
かつお	2				2						4
いなだ	1										1
不明	2	2	2		1				1	1	9
総計	25	23	8	8	5	2	1	1	1	19	93

これを見ると、青魚といわれるものが原因であることがわかります。

そして、原因施設としては、施設数が圧倒的に多い飲食店を除くと集団給食施設が多いことがわかります。

ヒスタミンがどのようにして魚中に生成するのかわかりませんが、非常に簡単というと右に示したようなメカニズムによって生成します。



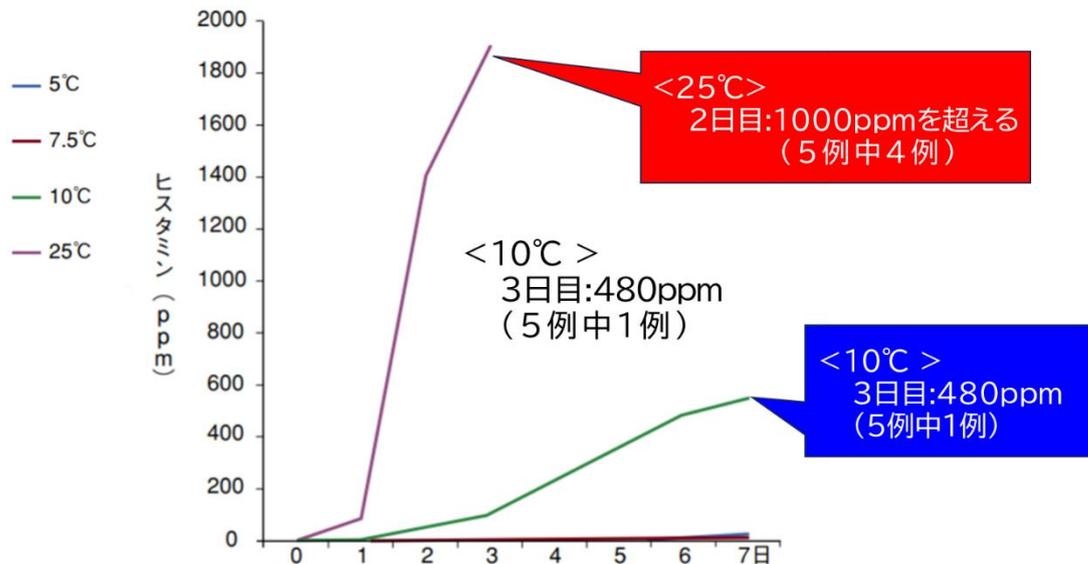
この図のヒスチジンというのは、たんぱく質を構成するアミノ酸の一種で、特に青魚に多く含まれています。

このヒスチジンが、ヒスタミン産生菌によって分解されてヒスタミンに変わります。

つまり、ヒスタミン産生菌の増殖によって生成するという事です。

鮮度の悪い魚や取扱いの悪い魚が原因となるわけです。

微生物の増殖が原因の一つということは、適切な衛生管理を行えばヒスタミン食中毒は防げるわけですが、魚の保存温度によるヒスタミンの生成実験では、下のようなグラフになります。



(参考文献) 山本雄三, 中原藤正, 橋口玲子, 串間奉文, 「市販鮮魚、魚肉加工食品における *Morganella morganii* の分布ならびに本菌によるヒスタミン産生におよぼす温度と食塩濃度の影響」: 食品と微生物, 1991, 7(3), p.159-165.

ヒスタミン食中毒を起こす量は、200ppm 程度といわれていますので、室温に放置すれば1日経たずに食中毒量に達します。10°Cでも3日半程度で危ないということになります。

ヒスタミン産生菌を海から排除することはできませんから、温度管理と時間管理が決め手となります。また、調理業などではヒスタミンが多くできてしまったものを仕入れてしまうと、そのあと煮ても焼いてもヒスタミンは分解しないため、防ぎようがありません。

ヒスタミン食中毒の防止方法をまとめると、

- ① 信用できる取引先から仕入れること
- ② 受入段階で温度を測り 10°C以上になっていた場合は受け入れないこと
- ③ 仕入れた魚は速やかに冷蔵冷凍するなど低温管理を徹底すること
- ④ 鮮度が低下した魚は使用しないこと

ということになります。

大量に魚を仕入れる集団給食施設などでは特に注意をしていただきたいと思います。