

平成 30 年東京都食中毒発生状況（速報値）平成 30 年 8 月 31 日現在

8 月末までの都内の食中毒の発生状況が、東京都から公表されました。

昨年と比較すると、件数では 30%増、患者数では 46%減となっています。

最近 10 年間の平均と比較すると、患者数はほぼ同じですが発生件数では 34%増で、今年は発生件数の増加が顕著になっています。

特に増えているのがアニサキスによる食中毒で、110 件のうち 56 件（51%）がアニサキスという異常な状況となっています。

特に、8 月の食中毒発生状況は、8 件 33 名で、昨年、一昨年と比較すると大変少なくなっています。細菌性の食中毒が減少し、一年中発生するアニサキスの食中毒が 8 件中 6 件と 75%を占めています。

1 事件数

110 件（昨年同期 84 件、最近 10 年間の同時期 82 件）

2 患者数

1,134 名（昨年同期 2,117 名、最近 10 年間の同時期 1,256 名）

3 死者数

0 名（昨年同期 1 名）

4 月別食中毒発生状況

(1) 平成 30 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 (件)	9	11	13	23	22	15	9	8					110
患者数 (人)	303	133	130	193	209	87	46	33					1,134

(2) 平成 29 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	10	12	9	5	10	17	9	12	13	17	9	9	132
患者数	155	※ 1,245	141	6	174	135	60	201	62	109	133	207	2,628

※家庭における食中毒での死者を含む。

(3) 最近 10 年間の月別発生状況（平成 29 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	14.6	8.9	9.2	9.2	8.6	12.4	9.4	9.4	10.9	10.4	8.0	14.7	125.7
患者数	317	232	124	191	83	151	59	99	114	90	125	268	1,852

5 病因物質別発生件数

8月に発生した食中毒8件の病因物質の内訳は、アニサキス6件、サルモネラ属菌及びノロウイルスがそれぞれ1件でした。

アニサキス食中毒の増加がここ数年顕著となっていますが、8月の発生状況は、まさにそれを象徴するような状況となっています。

		平成30年				平成29年					
		8/1~8/31		累計(8/31まで)		8/1~8/31		累計(8/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)
ウイルス	ノロウイルス	1	22	20	661			19	1,417	25	1,616
	サボウイルス			1	81						
	A群ロタウイルス			1	7						
細菌	カンピロバクター			19	127	4	10	27	222	45	296
	黄色ブドウ球菌					2	8	4	42	4	42
	腸炎ビブリオ										
	ウエルシュ菌			3	102			1	87	4	276
	サルモネラ	1	5	1	5						
	腸管出血性大腸菌			2	54						
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌					1	177	1	177	1	177
	セレウス菌							1	2	1	2
	ボツリヌス菌							1	1(1)	1	1(1)
	A群溶血性レンサ球菌									1	27
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	8			1	14	1	14
寄生虫	アニサキス	6	6	56	57	5	6	26	28	45	49
	シュードテラノーバ			1	1			1	1	2	2
	グドア・セプテンブクタータ			1	7			1	14	1	14
化学物質	ヒスタミン										
	塩素			2	3						
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒			1	1						
不明				1	20			1	112	1	112
合計		8	33	110	1,134	12	201	84	2,116	132	2,627

6 原因施設別発生件数

8月の施設別の発生状況は、ノロウイルス及びサルモネラ属菌による食中毒が、一般飲食店発生しています。そのほかはすべてアニサキス食中毒で一般飲食店及びすし店で発生しています。

また、原因施設不明の2件の病因物質もアニサキスなっています。

		平成30年				平成29年					
		8/1~8/31		累計(8/31まで)		8/1~8/31		累計(8/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者数)
飲食店営業	一般	5	30	62	575	9	22	55	407	86	714
	すし	1	1	5	5	1	1	5	15	10	21
	仕出し			4	369	1	177	2	192	4	256
	弁当			1	1						
	そば										
	そうざい										
	旅館・ホテル							1	41	1	41
	自動車										
	屋形船										
	一般及びそうざい							1	5	1	5
集団給食（要許可）				3	66			3	54	5	180
集団給食(届出)				2	75			4	1,193	4	1,193
魚介類販売業				15	16			4	4	7	7
家庭				3	3			2	※2(1)	3	※3(1)
その他				1	10			2	199	2	199
不明		2	2	14	14	1	1	5	5	9	9
合計		8	33	110	1,134	12	201	84	2,117	132	2,628

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～

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/anshin_topics.html

(2) 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/index.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

8月末までの都内の食中毒の発生件数の実に51%がアニサキス食中毒となっています。

ほとんどの場合、患者数は1名です。

また、原因食品は海産の魚介類の生食が原因であることがわかっていますので重大な食中毒としてとらえるべきなのか迷うところです。

アニサキス食中毒は、魚介類を冷凍することで防ぐことができますので、冷凍していない生鮮魚介類を喫食する場合は、そのリスクを覚悟する必要があります。

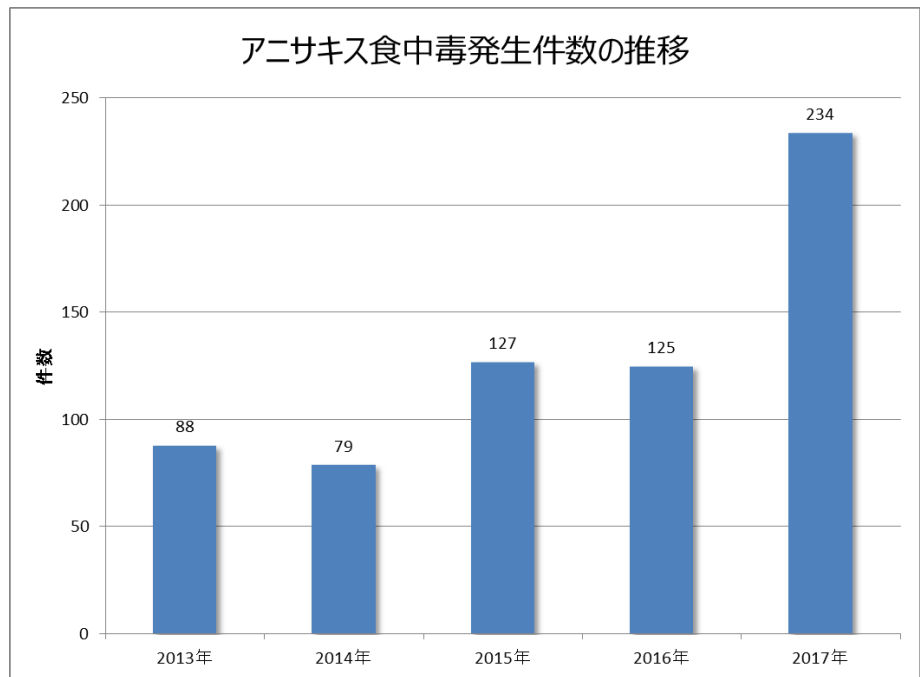
アニサキス食中毒が厚生労働省の食中毒統計に掲載されるようになったのは、2013年（平成25年）からですから、まだ5年分のデータしか蓄積されていません。

そこで5年分のデータから、アニサキス食中毒について集計してみました。

発生件数の推移ですが、グラフに示したように、昨年は急増しています。

アニサキス食中毒そのものが増えたというより、消費者や医療機関の認知が進んだことと内視鏡の改良と普及が進んだことが大きな要因と考えられます。

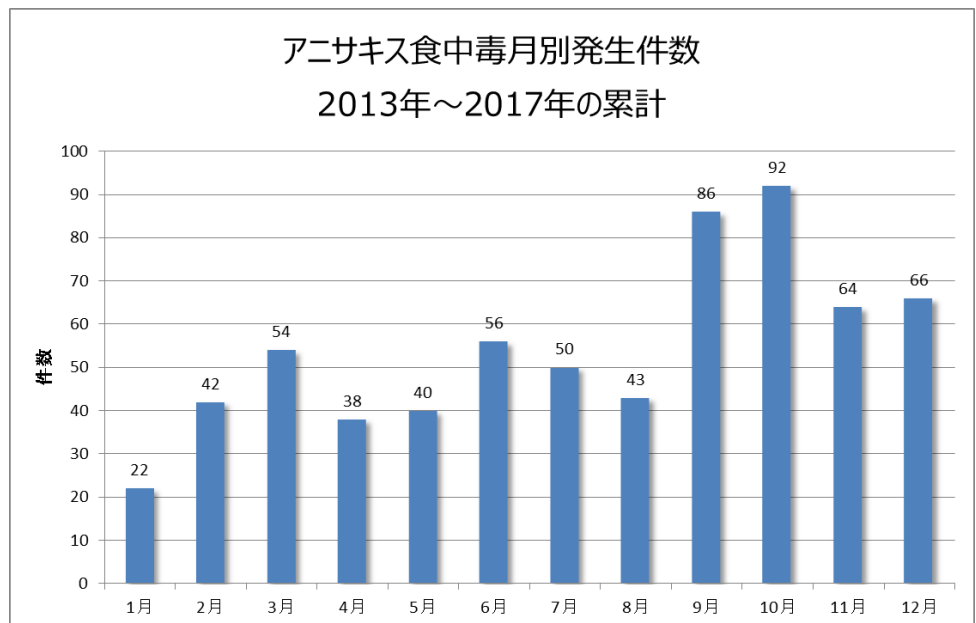
今年は、さらに統計上の発生件数が増えることが予想されます。



次に、5年間の累計の月別発生状況を示します。

年間を通して発生していますが、特に9月10月に多発していることがわかります。

年による差はありますが、ほぼ毎年同様の傾向が見られます。



それでは、どのような種類の魚介類で多く発生しているのかを見てみます。

厚生労働省の統計資料で原因食品として特定の魚種が明記されているものを集計しました。

原因食品が推測となっているものもありますし、複数の種類を喫食したために特定ができなかったケースもあります。

そのため、あくまでも原因と推測された魚種としてご覧ください。

なお、5年間のすべてのデータと9月10月だけを抽出したものを比較したグラフとなっています。

原因として一番多かったのはシメサバでした。

次いでサバ、サンマ、カツオという順番でした、今年の春に多発したカツオは過去5年間のデータでは4番目となっています。

サバについては、酢ジメしてあるのか生なのか明記されていませんが、シメサバと合計すると30%程度を占めます。

次に9月と10月を抽出して集計してみると、ダントツで多いのがこの時期旬となるサンマでした。

今年は、サンマが豊漁と聞いています。今年の9月10月はサンマによるアニサキス食中毒が多発するのではないかと心配です。

