

2024年3月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 3月31日現在

3月の食中毒速報値は3件で患者数は21名でした。

なお、2月の発生状況は、速報値で7件、患者数は84名でしたが、現時点で15件、212名となっています。件数が倍増しました。

コロナ禍の影響があった2022年と比較すると件数、患者数とも大幅に増加しています。特に患者数では10倍以上の差となっており、食中毒発生状況がコロナ前の状況に戻ってきていることがうかがえます。

1 事件数（3月分までの累計）

37件（2023年同期31件、2022年同期28件、最近10年間の同期34件）

2 患者数（3月分までの累計）

854名（2023年同期245名、2022年同期74名、最近10年間の同期534名）

3 死者数（3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	3										37
患者数	621	212	21										854

（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

3月の病因物質別の食中毒は、ノロウイルス、カンピロバクター、アニサキスという三大食中毒原因によるものが1件ずつでした。年明けからノロウイルス食中毒が爆発的に発生していましたが、ようやくピークが過ぎたのかもしれませんが。

ただし、現在調査中のものもありますので、来月の速報を見なければ3月でほぼ終息したのかどうかの判断はできません。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	1	15	22	757	2	13	5	198	16	358
細菌	カンピロバクター	1	5	6	26	3	9	4	14	29	144
	黄色ブドウ球菌					1	10	1	10	3	41
	ウエルシュ菌			1	26					4	149
	セレウス菌			1	38					1	7
	サルモネラ									5	59
	腸管出血性大腸菌									1	3
	ボツリヌス菌										
寄生虫	アニサキス	1	1	7	7	8	9	20	21	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	9
化学物質	ヒスタミン									1	2
	次亜塩素酸ナトリウム									2	3
自然毒	植物性自然毒									3	27
	動物性自然毒										
不明											
合計		3	21	37	854	14	41	31	245	137	878

6 原因施設別発生件数

3月の3件の食中毒の原因施設は、すべて一般飲食店でした。

		令和6年（2024年）				令和5年（2023年）					
		3/1～3/31		累計(3/31まで)		3/1～3/31		累計(3/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	3	21	28	525	11	29	18	159	93	623
	仕出し									1	9
	そうざい									1	1
	自動車、一般									1	6
集団給食	要許可			3	171	1	10	1	10	3	45
	届出			1	53					1	54
魚介類販売業				1	1			1	1	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	6	11
臨時出店				1	80						
その他				1	14					3	37
不明				2	10	2	2	7	8	18	19
合計		3	21	37	854	14	41	31	245	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～(東京都福祉保健局)

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

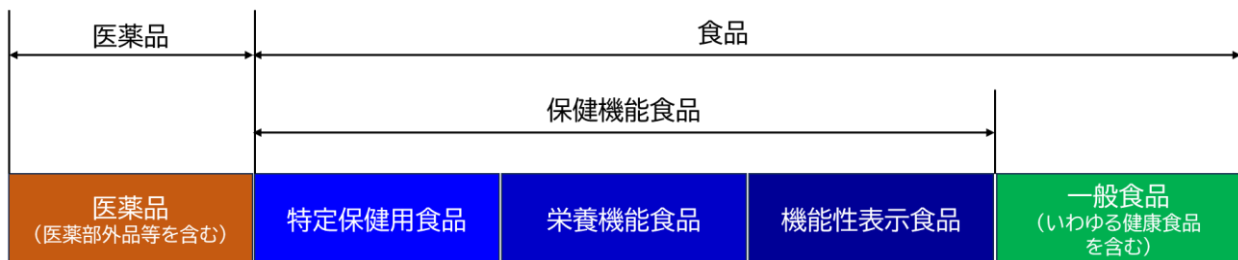
機能性表示食品である紅麹サプリメントによる健康被害が大きな問題となっています。

メーカーのホームページを見ると、4月4日時点での延数は以下のようになっています。

死亡5名、入院196名、検査入院22名、通院902名、受診者計(入院・検査入院・通院)1,120名、全ての受付数(健康相談以外の問い合わせを含む)約45,000件

健康への良い効果を期待して経口摂取する医薬品以外の食品を「いわゆる健康食品」といっていますが、法律に規定されているものとして「保健機能食品」があり、下図のように保健機能食品と称されているものにも3種類あります。

今回問題となったのは、そのうち機能性表示食品ですが、消費者はこれらの違いについてきちんとした知識を持って利用しているのでしょうか。



今回は、制度ができた当初から安全性について議論があった機能性表示食品について簡単に解説したいと思います。

機能性表示食品は、2015年度から始まった制度ですが、当時の総理大臣のかけ声のもと、簡易版特定保健用食品として、経済活性化策のひとつとして制度化されました。「特定保健用食品は許可を得るための手続が大変なので、もっと簡単に機能性を表示できるようにすべきである」との規制改革会議の答申に基づき、2年をかけずに大急ぎで作られたようです。

つまり、規制緩和による経済発展が目的で作られた制度で、当時から、食品衛生の専門家の間では、安全性に関して規制緩和するべきではないという声が多く聞かれましたし安全性に対する懸念もあったと記憶しています。

ところで、今回問題となっている「紅麹食品」とこれまで長い間使われてきた着色料のベニコウジ色素は別物であるということを消費生活コンサルタントとして国の審議会の委員などに務められているFOOCOM代表の森田満樹さんが述べられています。

両者の違いは次表を見ていただくと一目瞭然ですが、添加物としてのベニコウジ色素は既存添加物というくくりですが、食品衛生法で成分規格や使用基準が定められています。

成分規格では不純物として鉛、ヒ素、カビ毒「シトリニン」などの基準も定められています。

一方、機能性表示食品の紅麹は食品であることから添加物のように厳密な管理がされていない可能

性があります。培養方法やその後の処理が異なっているため、様々な物質が混入している可能性が否定できません。様々な不純物まで含めて濃縮されることから、仮に有毒な物質が混入していると有毒物質の濃度までが高くなってしまふこととなります。

逆に言うと、添加物であるベニコウジ色素については、これまでどおり使っていても問題はないということです。

	小林製薬の紅麹原料	ベニコウジ色素
区分	食品原料	食品添加物（既存添加物）
国の規格基準	なし	あり。食品添加物公定書で試験法、成分規格、使用基準などが定められている。
製法	固体培養で、培養した紅麹と培地（米など）そのものを原料とする	液体培養で、培養した紅麹を濃縮、抽出して純度を高める
製法でできるもの	米紅麹ポリケチド（モノコリンK、色素）、GABAなど多様な成分ができる	ベニコウジ色素（Monascus Color：モナスカス色素）
目的	サプリメントなど健康食品素材、食品の着色や風味づけ	着色料
製品の使用量	サプリメントは多い	少ない
食経験	数年	数十年
健康被害	2023年製造の特定ロットで未知物質を検出、腎疾患と関連で自主回収中	これまで報告されていない
表示	米紅麹（米、米胚芽、紅麹菌）、紅麹など	ベニコウジ色素、モナスカス色素、着色料（ベニコウジ）、着色料（紅麹）、着色料（モナスカス）
表示の見分け方	原材料名に食品として表示	原材料名の添加物の区分、/（スラッシュ）から後に表示される
使用製品	小林製薬が供給する数十社	食品全般（使用基準あり）

次に、保健機能食品の中で、特定保健用食品（トクホ）と機能性表示食品の違いについて説明します。

消費者庁が発行しているパンフレットには両者については以下のような説明がされています。

【特定保健用食品（トクホ）】

健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。

【機能性表示食品】

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

つまり、トクホとは異なり、安全に対する科学的な根拠については公的機関の関与はないということです。

届出書類で示された科学的な根拠には、かなりいい加減なものも含まれていることが以前から言われていました。また、有効性の根拠は示していても、自社に都合の悪い部分は示されていないといった指摘もあります。

また、この消費者庁のパンフレットの冒頭には、次のような注意書きがされています。

商品を買う前、摂取する前に、商品に表示されている注意書きや消費者庁のウェブサイト公開された情報をしっかり確認してください。

このような確認をすべての消費者が行っているのかは疑問ですが、例えば、今回問題となった製品についてホームページを検索してみると届出者の安全性に関する評価として以下のような記述があります。

1. 食経験の評価

当該製品と製品名のみ異なる同一処方の製品を2018年から20万食以上販売しているが、本製品が原因と示唆される重篤な健康被害は報告されていない。また、当該製品と類似する製品の食経験として、小林製薬株式会社製の米紅麹原料の販売実績から考察を行った。米紅麹原料は2007年よりサプリメントの原料として販売を開始し、これまでに約17.5トンを国内外に流通させてきた(2020年6月現在)。また、この米紅麹原料の1日あたりの推奨量を100mg(米紅麹ポリケチドとして2mg)として販売してきたことから、これまでに販売してきた約17.5トンの米紅麹原料は約1.75億食分に相当すると考えられる。これまでに米紅麹原料を含有したサプリメント等において健康被害は報告されていない。

当該製品および当該製品と類似する食品の食経験より、当該製品は摂取目安量を守り、適切に使用する場合には、安全であると考えられる。なお、当該製品に使用される紅麹は、伝統的固体発酵法によって米を発酵したものであり、医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リストに記載されている、部位等を麴米としたベニコウジに該当する。

2. 安全性試験の評価

当該製品の原材料の紅麹を用いて、マウス急性経口毒性試験、ラット90日間反復投与毒性試験、復帰突然変異試験、染色体異常誘発試験、薬物相互作用試験、ヒト過剰摂取試験、ヒト長期服用試験などを実施し、すべての検査項目で安全性に問題は認められなかった。

3. まとめ

以上のことから、当該製品を適切に摂取するには安全であると考えられる。

これを読んで消費者は今回のような健康被害を想定することができたでしょうか。

責任を消費者に押し付けるような制度というのはかなり問題があるのではないかと思います。

今回の事故の原因はいまだ解明されていませんが、被害を受けた方のためにも機能性表示食品制度の見直しの契機となればと思います。