

平成 30 年東京都食中毒発生状況（速報値）平成 30 年 10 月 31 日現在

10 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、件数では同時期より 41 件多く、昨年 1 年間の発生件数を上回りました。

患者数では昨年の大規模食中毒のようなものはなく、960 名の減となっています。

今年の発生件数の増加に最も大きく寄与しているのはアニサキスによる食中毒で、ほぼ 50%を占めています。

1 事件数

155 件（昨年同期 114 件、最近 10 年間の同時期 103.0 件）

2 患者数

1,328 名（昨年同期 2,288 名、最近 10 年間の同時期 1,460 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	17	30	6			155
患者数 (人)	303	133	130	202	210	87	46	62	135	20			1,328

(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

10月に発生した食中毒は6件の病因物質の内訳は、アニサキス3件、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、ヒスタミンがそれぞれ1件ずつでした。

ヒスタミンによる食中毒は、東京都福祉保健局の「食品衛生の窓」によると、多くの場合、食べた直後から1時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、じんましん、頭痛、おう吐、下痢などのアレルギー症状が出ます。重症の場合は、呼吸困難や意識不明になることもあります。死亡事例はありません。

原因食品は、ヒステジンというアミノ酸が多く含まれる赤身魚とその加工品がほとんどです。平成10年から平成25年までに都内で起こった事例では、カジキが原因となった事例が最も多く、マグロ、ブリがそれに続いています。海外では鶏肉、ハム、チェダーチーズが原因となったこともあります。(以上、「食品衛生の窓」から抜粋)

魚の衛生管理、特に温度管理が悪いと発生しやすい食中毒です。

なお、例年、発生がみられるノロウイルス食中毒は、まだ今シーズンは報告されていませんが、多発シーズンに入りましたので油断しないようにお願いします。

		平成30年				平成29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	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			21	675	2	37	21	1,454	25	1,616
	サポウイルス			1	81						
	A群ロタウイルス			1	8						
細菌	カンピロバクター			29	166	7	28	41	280	45	296
	黄色ブドウ球菌	1	6	1	6			4	42	4	42
	腸炎ビブリオ			13	91						
	ウェルシュ菌	1	7	4	109	1	37	2	124	4	276
	サルモネラ			2	12						
	腸管出血性大腸菌			4	59						
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌							1	177	1	177
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター			1	4						
	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	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	3	3	69	70	6	6	37	39	45
シュドテラノーバ				1	1	1	1	2	2	2	2
グドア・セプテンブクータ				1	7			1	14	1	14
化学物質	ヒスタミン	1	4	1	4						
	塩素			2	3						
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒			1	1						
	不明			2	23			1	112	1	112
	合計	6	20	155	1,328	17	109	114	2,288	132	2,628

※家庭における食中毒での死者を含む。

6 原因施設別発生件数

10月の施設別の発生状況は、一般飲食店が3施設、すし店、魚介類販売業、菓子製造業がそれぞれ1件ずつでした。

菓子製造業が原因の食中毒は、昨年は0件で比較的珍しい事例ですが、原因食品は「みたらし団子」、原因物質は黄色ブドウ球菌でした。

		平成30年				平成29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	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	3	12	86	662	12	68	75	506	86	714
	すし	1	1	23	103	3	3	8	18	10	21
	仕出し			4	369	1	37	4	256	4	256
	弁当			2	2						
	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	67			3	54	5	180
集団給食(届出)				2	75			4	1,193	4	1,193
魚介類販売業		1	1	16	17	1	1	6	6	7	7
菓子製造業		1	6	1	6						
家庭				3	3			3	※3(1)	3	※3(1)
その他				1	10			2	199	2	199
不明				14	14			7	7	9	9
合計		6	20	155	1,328	17	109	114	2,288	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～(東京都福祉保健局)

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

10月の食中毒で団子の黄色ブドウ球菌食中毒が報告されています。

そこで、過去10年間の全国の菓子製造業が原因の食中毒を集計してみました。

詳細な原因食品の記載がないものが多いので、和菓子と洋菓子とその他として分類集計しました。

これを見ると、菓子製造において一番多い原因はやはりノロウイルスでした。

ついで、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌となります。

特徴的なのは、手作業が多いと思われる和菓子は、従事者の手指が原因で起きるノロウイルスや黄色ブドウ球菌による食中毒が、洋菓子などを圧倒しています。

一方、サルモネラ属菌食中毒が洋菓子では2番目に多いのですが、和菓子では1件も報告されていません。これは、洋菓子にたくさん使われる卵が関与しているのではないかと推察されます。

ノロウイルスと黄色ブドウ球菌は、従事者の健康管理と適切な手洗いで防ぐことができる食中毒です。これからノロウイルス食中毒の多発時期に入りますので、ぜひ、健康管理と手洗いに留意していただきたいと思います。

