

## 2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年3月5日現在

2019年2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。

2月は発生件数が7件、患者数が15名でした。

2月までの累計を昨年同期と比較すると、発生件数では80%、患者数では9.2%となっています。

患者数の減少が顕著ですが、ノロウイルス食中毒が少なく上に、1件あたりの患者数も少ないことも関係していると考えられます。

### 1 事件数（2月分までの累計）

16件（昨年同期20、最近10年間の同時期23件）

### 2 患者数（2月分までの累計）

40名（昨年同期436名、最近10年間の同時期569名）

### 3 死者数（2月分までの累計）

0名（昨年同期0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2019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	7											16
患者数 (人)	25	15											40

#### （2）2018年（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	19	31	11	7	15	185
患者数 (人)	303	133	130	202	211	87	46	265	188	50	35	268	1,917

#### （3）最近10年間の月別発生状況（平成30年までの平均値）（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	14	9	10	10	10	12	10	11	13	10	8	15	134
患者数	331	238	128	201	99	134	61	120	127	90	96	276	1,900

5 病因物質別発生件数

2月は、ノロウイルス、カンピロバクター及び黄色ブドウ球菌による食中毒が1件ずつ、アニサキス食中毒が4件の発生でした。

2月までの累計では、16件の発生のうち、9件がアニサキス食中毒という状況です。

		2019年				平成30年（2018年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28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	4	3	17	3	122	5	374	28	919
	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	1	3	3	10	1	3	2	29	41	235
	黄色ブドウ球菌	1	4	1	4					1	7
	腸炎ビブリオ									13	120
	ウエルシュ菌									4	109
	サルモネラ									2	11
	腸管出血性大腸菌									6	270
	腸管出血性大腸菌 /カンピロバクター									1	4
	サルモネラ及びカンピロバクター									1	8
寄生虫	アニサキス	4	4	9	9	5	5	10	10	77	78
	シュードテラノーバ									1	1
	クドア・セプテンブクタータ									1	7
化学物質	ヒスタミン									1	6
	塩素					2	3	2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒									1	1
不明								1	20	3	49
合計		7	15	16	40	11	133	20	436	185	1,917

## 6 原因施設別発生件数

2月の食中毒はアニサキス食中毒で原因施設不明が1件ありましたが、他は飲食店営業が原因施設となりました。

飲食店のうち、すし屋と旅館・ホテルが原因施設となったものは、いずれもアニサキス食中毒でした。

		2019年				平成30年（2018年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/28		累計(2/28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	4	12	11	35	7	18	12	101	106	1,032
	すし	1	1	1	1	1	1	1	1	23	132
	仕出し					1	112	2	329	4	369
	弁当									2	2
	旅館・ホテル	1	1	1	1					1	38
集団給食（要許可）										3	67
集団給食(届出)										2	75
魚介類販売業				2	2					18	19
菓子製造業										1	7
家庭						1	1	1	1	6	6
その他										2	153
不明		1	1	1	1	1	1	4	4	17	17
合計		7	15	16	40	11	133	20	436	185	1,917

## 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](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](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

アニサキス食中毒の報告数が急激な増加傾向を示していることは、これまでも述べてきました。厚生労働省が毎年報告する全国の食中毒統計資料は、4月にならないと出てきませんが、おそらく、2018年の我が国の食中毒原因の第1位となると推察されます。

こうした状況を受けて、2019(平成31)年2月12日に開催された第730回食品安全委員会において、食品安全委員会が自らの判断で行う食品健康影響評価の候補としてアニサキスが検討されました。その結果、アニサキスについては、食品安全委員会の審議を踏まえ、評価に必要な知見が不足していると考えられること等に留意しつつ、微生物・ウイルス専門調査会にて案件を審議し今後の対応を検討することとされました。

食品安全委員会の検討を受けて、2019(平成31)年3月4日に開催された食品安全委員会の第78回微生物・ウイルス専門調査会で、アニサキスについて、国立感染症研究所寄生動物部の杉山広専門参考人からアニサキス食中毒に関する講演が行われた後、審議が行われました。

審議の結果、アニサキスについては、リスク評価が可能かどうか判断するため、リスクプロファイルの作成が必要と判断し、まずは知見等を収集したうえで、リスクプロファイルの作成を進めることとされました。

専門調査会の資料等は以下のURLで見ることができます。

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/meetingMaterial/show/kai20190304bv1>

杉山先生の「資料2：アニサキス食中毒」はアニサキスについてとても分かりやすく解説されていますので、興味のある方は是非ご覧ください。