

2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年5月31日現在

2019年5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。

5月は発生件数が3件、患者数が13名でした。

5月までの累計を昨年同期と比較すると、発生件数では37%減、患者数では62%減となっており、発生件数が比較的少なかった一昨年並みの発生件数となっています。

- 1 事件数（5月分までの累計）
49件（昨年同期78、最近10年間の同時期54件）
- 2 患者数（5月分までの累計）
372名（昨年同期978名、最近10年間の同時期996名）
- 3 死者数（5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	11	16	10	3								49
患者数 (人)	81	34	154	90	13								372

（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

5月食中毒発生件数は3件で、昨年や過去10年の平均と比較しても非常に少ない発生でした。

病因物質としては、カンピロバクターが2件、アニサキスが1件でした。

5月までの累計では、相変わらず半分がアニサキス食中毒という状況ですが、昨年非常に多かったカツオによるアニサキス食中毒は、今年は2月と5月に1件ずつしか報告されていません。

		2019年				平成30年(2018年)					
		5/1~5/31		累計(5/31まで)		5/1~5/31		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者)
ウイルス	ノロウイルス			9	175	6	97	19	651	28	919
	サポウイルス							1	81	1	81
	A群ロタウイルス					1	8	1	8	1	8
細菌	カンピロバクター	2	12	11	58	3	17	11	86	41	235
	黄色ブドウ球菌			1	4					1	7
	腸炎ビブリオ									13	120
	ウエルシュ菌			2	103	1	77	2	81	4	109
	サルモネラ									2	11
	腸管出血性大腸菌			2	7					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	1	1	24	25	11	11	39	40	77	78
	シュードテラノーバ							1	1	1	1
	グドア・セブテンブクタータ							1	7	1	7
化学物質	ヒスタミン									1	6
	塩素							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		3	13	49	372	22	210	78	978	185	1,917

6 原因施設別発生件数

2件のカンピロバクター食中毒は、いずれも飲食店で鳥刺しなど鶏肉を生で食べたことで発生しています。

これだけ注意喚起がされていても、いまだに鶏を生で提供する店、鳥刺しを注文する消費者がいるのはどうしてでしょう。

		2019年				平成30年（2018年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数 (死者)	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数 (死者)
飲食店営業	一般	2	12	35	219	10	134	41	509	106	1,032
	すし			4	4	2	2	5	5	23	132
	仕出し							2	329	4	369
	弁当									2	2
	旅館・ホテル			1	1					1	38
	集団給食（要許可）			1	76	3	67	3	67	3	67
	集団給食(届出)							1	41	2	75
	魚介類販売業	1	1	4	4	4	4	12	13	18	19
	菓子製造業									1	7
	飲食店（一般）、菓子製造業			1	39						
	家庭							2	2	6	6
	その他			1	27					2	153
	不明			2	2	3	3	12	12	17	17
	合計	3	13	49	372	22	210	78	978	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
- (2) 東京都の食中毒発生状況
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.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/index.html

8 元食品衛生監視員のつぶやき

最近のわが国の食中毒は、アニサキスとカンピロバクター、そしてノロウイルスが主流です。

このうち、アニサキスとカンピロバクターは、魚介類や鶏肉を生で喫食することが主な原因と考えられます。

これらを防止するために、法律で義務化される HACCP は有効でしょうか。

今回の食品衛生法の改正にあたって、HACCP を義務化する理由の一つとして、「食中毒患者数は約 2 万人で下げ止まっている。」と厚生労働省は説明しています。

下に昨年の病因物質別食中毒の患者数のグラフを示しました。

このうち、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は従業員の衛生管理不足や鶏肉や魚介類を生で提供した、といった基本的な衛生管理（一般衛生管理）をしっかり守れば防げた食中毒です。

これらの食中毒がなくなると、わが国の食中毒患者は 6,300 人程度になってしまいます。63%減少するわけです。

食中毒の 6 割程度が一般の飲食店が原因となっていますが、飲食店に HACCP の義務化は本当に必要でしょうか。

