

## 2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年6月30日現在

2019年6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。

6月は発生件数が5件、患者数が7名でした。

今年は6月までの結果を見ると昨年より発生件数、患者数ともに大幅に減少しています。

特に、患者数は最近10年間の平均に比べても64%も少ない状況です。

- 1 事件数（6月分までの累計）  
58件（去年同期93、最近10年間の同時期66件）
- 2 患者数（6月分までの累計）  
379名（去年同期1,065名、最近10年間の同時期1,131名）
- 3 死者数（6月分までの累計）  
0名（去年同期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	7	5							58
患者数 (人)	81	34	154	83	20	7							379

#### （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

6月の食中毒発生件数は5件で、昨年や過去10年の平均と比較しても少ない状況が続いています。病因物質としては、アニサキスが4件、腸管出血性大腸菌とカンピロバクターの複合感染が1件でした。

6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。

		2019年				平成30年(2018年)					
		6/1~6/30		累計(6/30まで)		6/1~6/30		累計(6/30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			9	168			19	651	28	919
	サボウイルス							1	81	1	81
	A群ロタウイルス							1	8	1	8
細菌	カンピロバクター			12	56	6	33	17	119	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	20	3	101	4	109
	サルモネラ									2	11
	腸管出血性大腸菌			2	7	1	20	1	20	6	270
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター	1	2	1	2					1	4
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	7	1	8	1	8	1	8
寄生虫	アニサキス	4	5	30	32	6	6	45	46	77	78
	シュードテラノーバ							1	1	1	1
	グドア・セプテンブクタータ							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		5	7	58	379	15	87	93	1,065	185	1,917

## 6 原因施設別発生件数

腸管出血性大腸菌とカンピロバクターの複合感染の食中毒は、飲食店で発生しましたが、原因食品の特定はできていません。

		2019年				平成30年（2018年）					
		6/1～6/30		累計(6/30まで)		6/1～6/30		累計(6/30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	5	41	229	10	54	51	563	106	1,032
	すし	1	2	5	6			5	5	23	132
	仕出し					1	20	3	349	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
集団給食(届出)								1	41	2	75
魚介類販売業				4	4	2	2	14	15	18	19
菓子製造業										1	7
飲食店（一般）、菓子製造業				1	32						
家庭				2	2			2	2	6	6
その他				1	27	1	10	1	10	2	153
不明				2	2	1	1	13	13	17	17
合計		5	7	58	379	15	87	93	1,065	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) 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](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

2008年から2018年までの死者が出た食中毒を集計したものが下表です。

家庭での事故が約69%を占めています。しかも、そのうちの半数以上が植物性自然毒です。

	家庭	老人ホーム	飲食店	製造所	販売店	不明	総計
植物性自然毒	13						13
腸管出血性大腸菌		4	2	2			8
動物性自然毒	5		1		1	1	8
サルモネラ属菌	3						3
セレウス菌	1						1
その他	1						1
ボツリヌス菌	1						1
総計	24	4	3	2	1	1	35

家庭で起きた植物性自然毒による食中毒の内容は以下の表です・

イヌサフランによるものが推定も含めて62%となっています。

発生日	発生場所	原因食品	摂食者数	患者数	死者数
2012年4月	北海道	トリカブトのおひたし	3	3	2
2013年10月	熊本県	キノコ調理品	1	1	1
2014年9月	静岡県	イヌサフラン	1	1	1
2015年6月	北海道	イヌサフラン(推定)	1	1	1
2015年9月	山形県	イヌサフラン(推定)	1	1	1
2016年4月	北海道	イヌサフラン(推定)	2	2	1
2016年4月	秋田県	トリカブト	1	1	1
2016年5月	宮城県	イヌサフラン	1	1	1
2016年5月	北海道	スイセン	1	1	1
2017年5月	北海道	イヌサフラン	3	3	1
2018年4月	北海道	イヌサフラン	2	2	1
2018年7月	北海道	イヌサフラン	1	1	1
2018年9月	三重県	ニセクロハツ	1	1	1

イヌサフランはギョウジャニンニクと間違えて食べてしまうようです。

また、死亡例は少ないですが、スイセンをニラと間違えて中毒になる例もたくさん発生しています。

秋のキノコもそうですが、庭や山野に生えている植物やキノコは決して素人判断で食べないようにしてください。

食中毒による死亡例は、家庭が多いことと植物やキノコや釣ってきたフグによるものが多いということをお忘れなくください。

厚生労働省が提供している有毒植物のリーフレットから、スイセンとイヌサフランについても部分を添付しましたので参照してください。



**食べないでください！**

**— 食用と間違えやすい有毒植物の例 —**

### スイセンおよびスノーフレーク



**【中毒症状】**

食後30分以内で、吐き気、嘔吐（おうと）、頭痛など。（※スイセンでは、悪心、下痢、流涎（りゅうぜん）、発汗、昏睡、低体温などもあります）

**【間違えやすい植物】**

・ニラ など（※スイセンは、ノビルやタマネギとも間違えやすいので、特にご注意ください）

### イヌサフラン



**【中毒症状】**

嘔吐（おうと）、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。  
**重症の場合は死亡することもあります。**

**【間違えやすい植物】**

《葉》・ギョウジャニンニク ・ギボウシ と類似。  
《球根》・ジャガイモ ・タマネギ など