

2019年東京都食中毒発生状況（速報値）2019年10月31日現在

2019年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。

10月は発生件数が7件、患者数が58名でした。

10月までの結果を見ると発生件数も患者数も昨年同期から大幅に減少しています。

最近10年間の平均に比べても発生件数は85%程度、患者数は50%程度となっています。

特にここ数年続いているノロウイルス食中毒の減少傾向が今年はより顕著になっています。

また、アニサキス食中毒も昨年同期と比較すると半分程度となっています。

1 事件数（10月分までの累計）

94件（昨年同期163、最近10年間の同時期110件）

2 患者数（10月分までの累計）

707名（昨年同期1,614名、最近10年間の同時期1,528名）

3 死者数（10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	7	10	11	7	6	7			94
患者数 (人)	81	34	154	90	20	32	28	113	97	58			707

（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

10月の食中毒発生件数は7件でした。今年は月の平均発生が9件ですから、未報告の分も考えると平均的な数字だと考えられます。

病因物質としては、カンピロバクターが3件と最も多く、その他ノロウイルス、セレウス菌、シュードテラノーバ、不明がそれぞれ1件ずつでした。

アニサキス食中毒が、9月から報告されていませんが、10月はアニサキスに形態や病原性が似ているシュードテラノーバ食中毒が報告されました。

その他、昨年報告がなかったセレウス菌食中毒が発生しました。

		2019年				平成30年（2018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	1	6	10	181			21	676	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	3	20	30	141	3	18	32	182	41	235
	黄色ブドウ球菌			1	4	1	7	1	7	1	7
	腸炎ビブリオ							13	120	13	120
	ウエルシュ菌			3	196	1	7	4	108	4	109
	セレウス菌	1	19	1	19						
	サルモネラ			2	18			2	11	2	11
	腸管出血性大腸菌			4	18	1	8	6	270	6	270
	腸管出血性大腸菌 /カンピロバクター			1	2			1	4	1	4
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	7			1	8	1	8
寄生虫	アニサキス			37	39	4	4	71	72	77	78
	シュードテラノーバ	1	1	1	1			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	1	6	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	1	1
	不明	1	12	3	81			3	49	3	49
	合計	7	58	94	707	11	50	163	1,614	185	1,917

6 原因施設別発生件数

10月の食中毒は、すべて一般飲食店で発生しました。

原因食品が判明又は推測されたのを見ると、カンピロバクターは鳥刺しや鶏のレバ刺しと、鳥を生で食べたことが原因と考えられます。

ノロウイルスは、カキの塩辛がメニューに入っていましたので、それが原因かもしれません。

		2019年				平成30年(2018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	7	58	71	394	7	40	90	933	106	1,032
	すし			6	7	2	2	26	135	23	132
	仕出し			1	93			3	349	4	369
	弁当							1	1	2	2
	旅館・ホテル			1	1					1	38
集団給食(要許可)				2	135			3	67	3	67
集団給食(届出)								2	75	2	75
魚介類販売業				6	6	1	1	17	18	18	19
菓子製造業						1	7	1	7	1	7
飲食店(一般)、菓子製造業				1	39						
家庭				2	2			4	4	6	6
その他				1	27			1	10	2	153
不明				3	3			15	15	17	17
合計		7	58	94	707	11	50	163	1,614	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

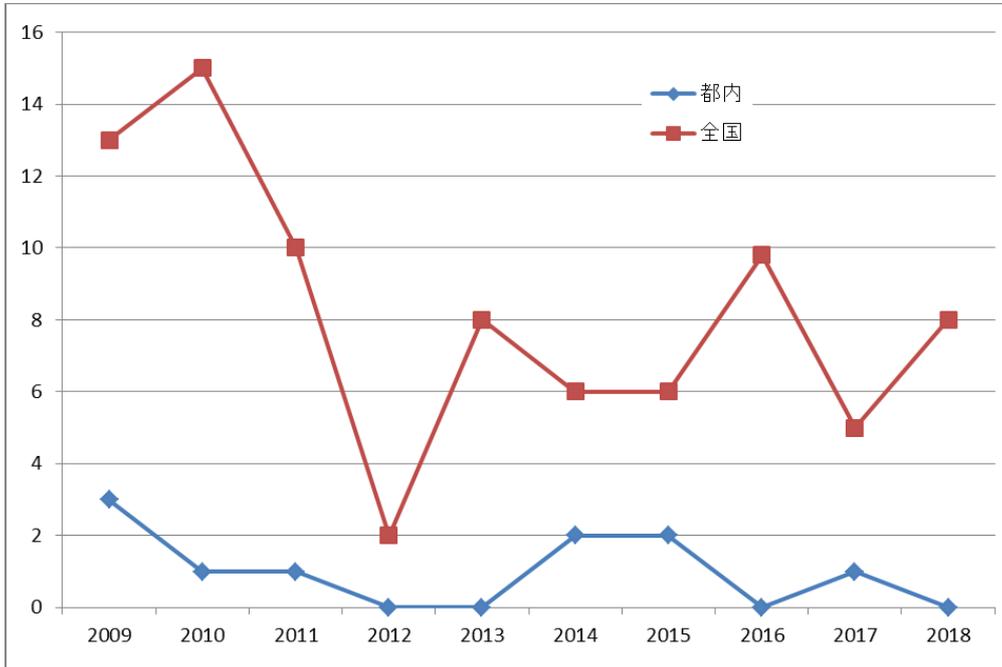
<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/tyudoku/index.html>

- (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

10月に珍しくセレウス菌による食中毒が発生しました。原因食品は弁当となっています。最近10年間のセレウス菌食中毒の発生件数の推移のグラフを以下に示します。



都内では年平均1件で2016年以降は2017年の1件しか報告されていません。

全国でも、年平均8件程度ですから、最近では珍しい食中毒と言えます。

セレウス菌 (*Bacillus cereus*) は、バチルス属に分類される細菌で、同じ仲間には納豆をつくる納豆菌などがあります。

私たちの周りに普通にいる菌ですから、食品の取り扱いが悪いともっとたくさん発生してもおかしくない気がします。

この菌の特徴を東京都のホームページから引用すると次のようになります。

分布	土壌細菌のひとつで、土壌・水・ほこり等の自然環境や農畜水産物等に広く分布しています。
食中毒の特徴	この菌による食中毒は、「下痢型」と「おう吐型」の2つのタイプに分類されます。いずれも、この菌が産生する毒素が食中毒の発生に関与します。日本では、後者の「おう吐型」が多く見られます。
芽胞の生成	この菌は耐熱性（90℃60分の加熱に抵抗性）の芽胞を形成します。増殖至適温度28～35℃です。また、おう吐を起こす毒素も熱に強く、126℃90分でも失活しません。
潜伏期間	おう吐型：30分～6時間 下痢型：8～16時間
主な症状	おう吐型：吐き気、おう吐（黄色ブドウ球菌食中毒に似る。） 下痢型：腹痛、下痢（ウェルシュ菌食中毒に似る。）
原因食品	おう吐型：焼飯、ピラフ、焼きそば、スパゲッティ等 下痢型：弁当、プリン等
毒素を作る場所	おう吐型：食品中 下痢型：小腸

わが国では、おう吐型が多くみられますが、コメや小麦などの穀類を原料とした食品が原因食品とな

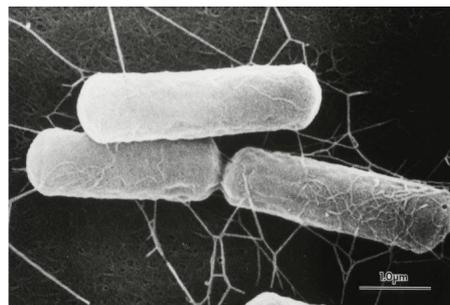
っています。

これは、畑などで汚染を受けたコメや小麦が、加工され調理された後でも、熱に強いために生き残り、ごはんやパスタを室温で放置した際に毒素が生成し、焼飯やチャーハンをつくるために加熱をしても一度できた毒素はなくならないために食中毒が起きてしまいます。

そのため、

- 一度に大量の米飯やめん類を調理し、作り置きしないこと。
- 穀類等が原料の食品は、調理後保温庫で保温するか、小分けして速やかに低温保存（8℃以下）すること。

などがこの食中毒の予防法となります。



発生件数が少ないということは、セレウス菌のことがよく知られるようになったこと、穀類関係を原材料として使う料理の温度管理などが徹底されてきたためと考えられます。