

2020年2月までの東京都食中毒発生状況（速報値）2月29日現在

2020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。発生が減少した昨年とほぼ同数の発生件数と患者数のスタートとなっています。この傾向が続いてくれるとよいですが。

- 1 事件数（2月分までの累計）
22件（去年同期20、最近10年間の同時期24件）
- 2 患者数（2月分までの累計）
119名（去年同期115名、最近10年間の同時期536名）
- 3 死者数（2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）2020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)	11	11											22
患者数 (人)	68	51											119

（2）2019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 (件)	9	11	16	10	7	11	10	7	7	11	9	11	119
患者数 (人)	81	34	154	90	20	35	25	113	113	61	52	87	865

（3）2018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 (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

（4）最近10年間の月別発生状況（2019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	10	11	11	10	12	10	11	13	10	9	13	133
患者数	317	219	138	201	88	124	59	121	122	88	96	228	1802

5 病因物質別発生件数

2月の食中毒発生件数は11件で、ノロウイルス食中毒が4件、アニサキス4件、カンピロバクターが1件、黄色ブドウ球菌が1件、サルモネラとカンピロバクターが関与したものが1件でした。
 昨年2件だったノロウイルス食中毒が4件となっています。

		令和2年（2020年）				2019年					
		2/1～2/29		累計(2/29まで)		2/1～2/29		累計(2/29まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	4	24	7	74	2	15	4	84	14	266
細菌	カンピロバクター	1	5	1	5	1	3	3	10	36	187
	黄色ブドウ球菌	1	15	1	15	1	4	1	4	1	4
	ウエルシュ菌									3	196
	セレウス菌									1	20
	サルモネラ									2	18
	腸管出血性大腸菌					2	7	2	7	5	24
	腸管出血性大腸菌/カンピロバクター									1	2
	サルモネラ及びカンピロバクター	1	3	1	3					1	7
寄生虫	アニサキス	4	4	10	10	5	5	10	10	50	52
	シュードテラノーバ			1	1					1	1
化学物質	ヒスタミン			1	11					1	7
	不明									3	81
合計		11	51	22	119	11	34	20	115	119	865

6 原因施設別発生件数

1月の食中毒は、一般飲食店で4件、魚介類販売業でアニサキス食中毒1件が発生しました。

		令和2年（2020年）				2019年					
		1/1～1/31		累計(1/31まで)		1/1～1/31		累計(1/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	4	46	4	46	7	79	7	79	90	590
	すし									7	8
	仕出し									1	93
	弁当										
	旅館・ホテル									1	1
集団給食（要許可）										1	76
集団給食(届出)											
魚介類販売業		1	1	1	1	2	2	2	2	6	6
飲食店営業（一般）、菓子製造業										1	39
家庭										2	2
その他										2	43
不明										8	8
合計		5	47	5	47	9	81	9	81	119	866

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>

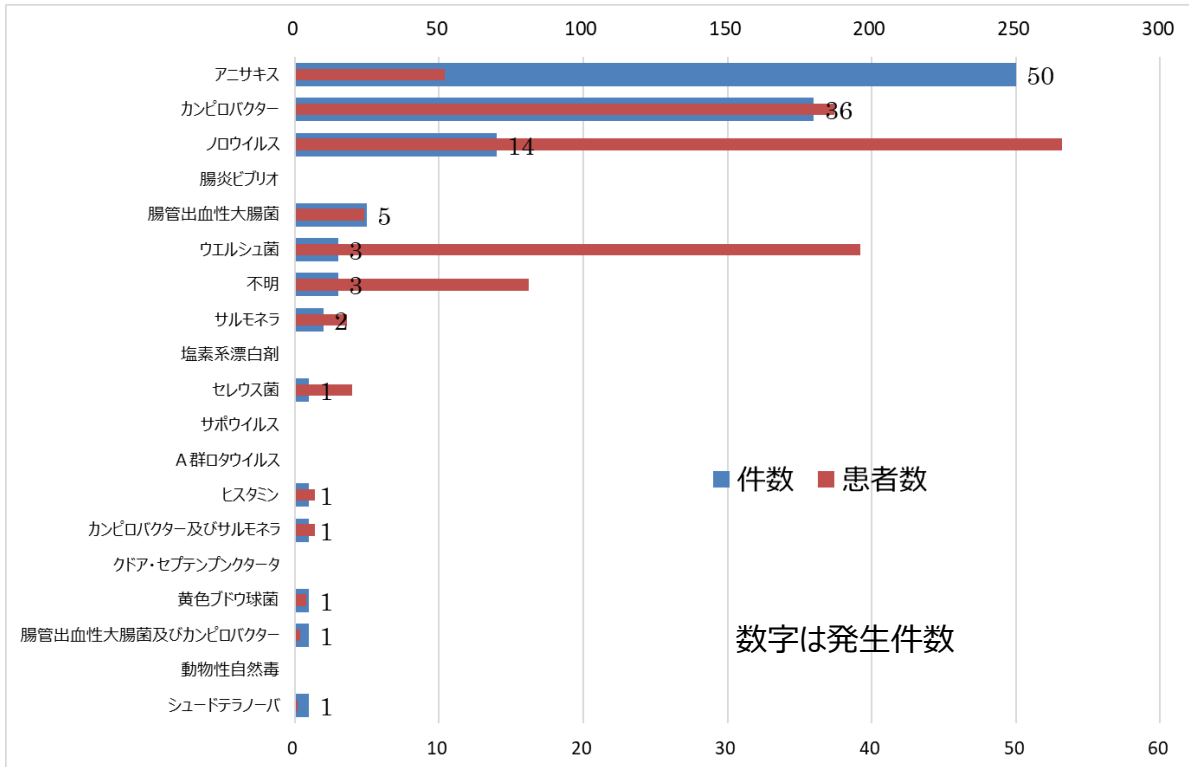
- (3) 全国の食中毒発生状況（厚労省）

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づやき

2019年の都内で発生した食中毒の確定値が発表されました。

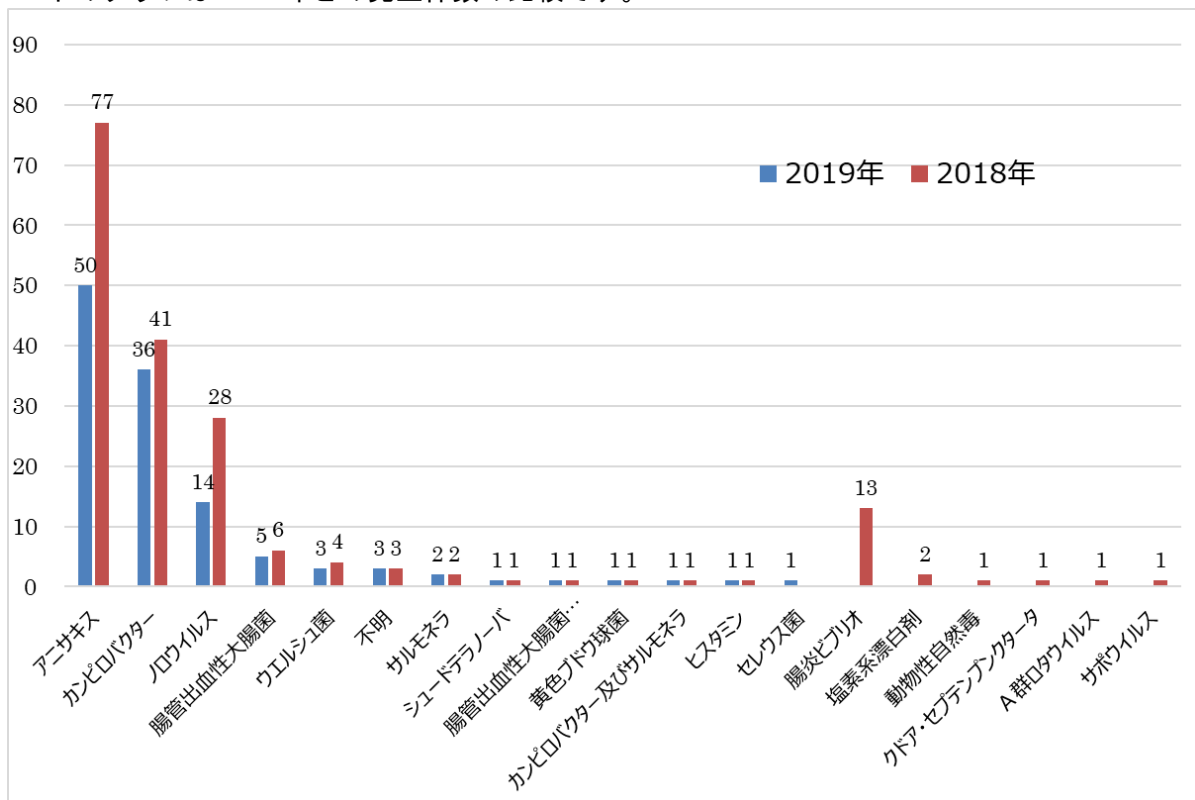
下のグラフは、原因物質別の発生件数と患者数を表したものです。



件数では、アニサキスとカンピロバクターが突出して多くなっていますが、患者数では、ノロウイルスが突出しており、ウエルシュ菌とカンピロバクターがそれに続いています。

また、腸管出血性大腸菌は、カンピロバクターとの複合原因を合わせると6件と4番目に多い食中毒の原因となっており油断ができません。

下のグラフは2018年との発生件数の比較です。



2018年は発生件数が非常に多かった年でしたが、このグラフを見ると、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの三大原因による食中毒が特に多かったことがわかります。

2019年は特にアニサキスとノロウイルスによる食中毒の減少が著しく、この原因はまだわかっていません。

今年の傾向は、2月までは昨年度よく似た傾向を示しています。

昨年末からの新型コロナウイルス感染症による影響も今後注目したいと思います。