

2020年5月までの東京都食中毒発生状況（速報値）5月31日現在

2020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。

4月の結果は、昨年、一昨年さらに過去10年間の平均と比較しても、非常に低い発生状況となっています。新型コロナウイルスの影響を濃厚に受けた結果であることは確かで、手洗いやアルコール消毒が過去にないほど徹底されている結果だと推察できる結果となりました。

- 1 事件数（5月分までの累計）
47件（去年同期53、最近10年間の同時期55件）
- 2 患者数（5月分までの累計）
448名（去年同期379名、最近10年間の同時期962名）
- 3 死者数（5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	19	11	3	3								47
患者数 (人)	66	251	64	5	62								448

（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

5月の食中毒発生件数は4月に続いて3件でした。内訳は、アニサキス食中毒2件、ウエルシュ菌食中毒が1件でした。

ウエルシュ菌による食中毒は、大量調理施設で発生することが多いのですが、今回の事案は、一般飲食店が作った弁当が原因食品でした。喫食者が74名おり、うち60名の方が発症しました。

大量の弁当の注文を受けて、調理量が普段よりも多かったのかもしれませんが。

また、保健所の調査によると、弁当の具材の中には提供前々日に調理されているものがあり、調理後に常温下に長時間置かれていたということでした。

		令和2年（2020年）				2019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	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			13	124			9	175	14	266
細菌	カンピロバクター			3	16	3	10	12	56	36	187
	黄色ブドウ球菌			2	22			1	4	1	4
	ウエルシュ菌	1	60	2	244			2	103	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	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	7	1	7	1	7
寄生虫	アニサキス	2	2	23	24	3	3	26	27	50	52
	シュドテラノーバ			1	1					1	1
化学物質	ヒスタミン			1	11					1	7
自然毒	植物性自然毒			1	3						
不明										3	81
合計		3	62	47	448	7	20	53	379	119	865

6 原因施設別発生件数

5月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

弁当屋で発生した2件は、いずれも寿司が原因食品で、アニサキス食中毒でした。

		令和2年（2020年）				2019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	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般	1	60	24	189	4	17	36	223	89	588
	すし			8	16			5	5	8	9
	仕出し			2	198					1	93
	弁当	2	2	2	2						
	旅館・ホテル							1	1	1	1
集団給食（要許可）				1	16			1	76	1	76
集団給食(届出)				1	7						
魚介類販売業				3	3	1	1	4	4	6	6
飲食店営業（一般）、菓子製造業								1	39	1	39
飲食店（一般）、そうざい製造				1	10						
家庭				1	3	2	2	2	2	2	2
その他								1	27	2	43
不明				4	4			2	2	8	8
合計		3	62	47	448	7	20	53	379	119	865

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

新型コロナウイルスによる影響で、飲食店がこれまで行ってこなかった弁当を作ったり、テイクアウトを始めたりする例がたくさん報道されています。

飲食店で、調理後すぐに食べることは違って、作り置きをして一度冷ましてから弁当にする場合などは、ウエルシュ菌による食中毒に気を付けてほしいと思います。

おさらいになりますが、ウエルシュ菌による食中毒について、少し解説をします。

まず、ウエルシュ菌の教科書的な説明を下に示します。

【特徴】

- 人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する**嫌気性菌**
- 食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高い。
- 熱に強い芽胞を作る**ため、高温でも死滅しない。
- 一度に大量の食事を調理した給食施設などで発生することから“給食病”の異名もあり、患者数の多い大規模食中毒事件を起こす。

【原因食品】

- 肉類、魚介類、野菜を使用した煮込み料理が多い。
- カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど。

【発生原因施設】

他の食中毒と同様に飲食店、仕出し屋、旅館、学校などの集団給食施設による事例が多い。

【症状】

- 潜伏時間は約6～18時間（平均10時間）
- 腹痛、下痢が主で、特に下腹部がはるが多く、症状としては軽い。

赤字で示した、嫌気性菌であるということと、熱に強い芽胞を作る、というのがウエルシュ菌の最大の特徴です。

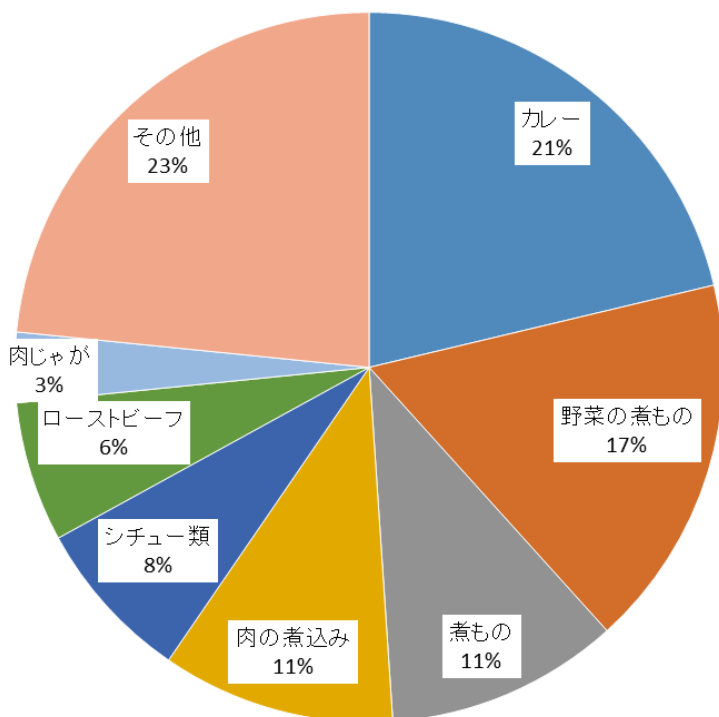
つまり、大きめの鍋でつくる煮込み料理などは、鍋の中から酸素がどんどんなくなって、嫌気状態になります。

そして、煮込むほど普通の細菌やウイルスは死滅しますが、ウエルシュ菌は芽胞というカプセルのようなものを作って生き残ります。

この芽胞は、料理が冷えていく段階で、再び元の細菌の形に戻り、温度条件がよくなると猛烈に増殖を始めます。

ウエルシュ菌食中毒は、全国で年間20から30件ぐらい報告があるようです。

厚生労働省の資料から、原因食品が判明したものを集計すると次のグラフのようになります。



原因食品としては、やはり煮物系、シチュー系が多いことがわかります。

ウエルシュ菌食中毒を防ぐためには、もちろん、作り置きなどしないで、出来立てをなるべく早く食べていただくことが一番の防止対策となります。

やむを得ず、それができない場合は、芽胞を復活させないことがポイントです。

次に、復活して細菌の形に戻ったものが増殖しないようにすることもポイントになります。

そのためには、芽胞が復活し、増殖する温度帯に長い時間をおかないようにします。

具体的には、60℃ぐらいから 20℃ぐらいまでの温度帯を短時間に通過させることです。

大量調理施設衛生管理マニュアルには、小分けや水冷などにより、料理の温度を 30 分以内に 20℃以下に、1 時間以内に 10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。

さすがに、これは厳しいと思いますが、米国の FDA では、2 時間以内に 21℃以下に、さらに 4 時間以内に 5℃以下に冷却することとしています。

作り置きをするのであれば、このぐらいの温度管理は守って安全な食品を提供してください。