

2020年6月までの東京都食中毒発生状況（速報値）6月30日現在

2020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月の結果は、アニサキス食中毒が2件発生しただけという結果でした。

細菌性食中毒が増加する季節になりましたが、今年に限っては新型コロナウイルスの影響もあり例年とは異なる状況となっています。

- 1 事件数（6月分までの累計）
50件（去年同期63、最近10年間の同時期68件）
- 2 患者数（6月分までの累計）
462名（去年同期411名、最近10年間の同時期1,087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）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	4	2							50
患者数 (人)	66	251	64	5	74	2							462

（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

6月の食中毒発生件数は2件で原因はいずれもアニサキスによるものでした。

昨年同期は、カンピロバクター食中毒が最も多く発生し、次いでアニサキス食中毒が4件という結果でした。

今年の状況は、やはり新型コロナウイルスによる影響と考えられます。

その結果として家庭の食事機会が増えてくると、家庭での食中毒に気を付けることが重要になります。

		令和2年(2020年)				2019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	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	5	25	17	81	36	187
	黄色ブドウ球菌			2	22			1	4	1	4
	ウエルシュ菌			2	255			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	1	2	1	2
	サルモネラ及びカンピロバクター			1	3			1	7	1	7
寄生虫	アニサキス	2	2	26	27	4	5	30	32	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		2	2	50	462	10	32	63	411	119	865

6 原因施設別発生件数

6月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

アニサキス食中毒だけですが、原因施設は魚介類販売業と不明となっています。

		令和2年(2020年)				2019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	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店営業	一般			24	200	9	30	45	253	89	588
	すし			8	16	1	2	6	7	8	9
	仕出し			2	198					1	93
	弁当			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		1	1	4	4			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				2	4			2	2	2	2
その他								1	27	2	43
不明		1	1	5	5			2	2	8	8
合計		2	2	50	462	10	32	63	411	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

アニサキス食中毒が相変わらず発生しています。

どのような魚種にどのくらい寄生しているのかを東京都健康安全研究センターの調査結果でご紹介します。

東京都健康安全研究センターでは、平成24年4月から令和2年3月にかけて、アニサキスの寄生実態等について調査を行いました。

調査したのは、市場に流通する魚介類(天然及び養殖)113魚種1,731尾のアニサキス寄生状況についてで、48魚種からアニサキスを検出しました。

結果は下表のとおりです。

魚種別アニサキス検出状況（平成24年4月から令和2年3月まで）

	魚種名	検査 魚体数	検出 魚体数	検出率	寄生数
1	イシナギ	2	2	100.0%	2
2	オオニベ	1	1	100.0%	20
3	キアコウ	1	1	100.0%	8
4	マダラ	5	5	100.0%	82
5	カツオ	29	24	82.8%	124
6	アコウ	5	4	80.0%	31
7	スケトウダラ	5	4	80.0%	9
8	オナガ	4	3	75.0%	7
9	ハチジョウアカムツ	17	12	70.6%	64
10	シイラ	6	4	66.7%	26
11	キンメダイ	44	29	65.9%	219
12	サケ	7	4	57.1%	15
13	ホッケ	22	12	54.5%	19
14	キジハタ	2	1	50.0%	3
15	ヒメダイ	2	1	50.0%	2
16	マトウダイ	25	12	48.0%	51
17	ヨロイタチウオ	11	5	45.5%	9
18	アカムツ	13	5	38.5%	21
19	エゾイソアイナメ	11	4	36.4%	8
20	オニオコゼ	3	1	33.3%	1
21	キチジ	9	3	33.3%	3
22	サワラ	32	9	28.1%	34
23	シシャモ	20	5	25.0%	5
24	タチウオ	28	7	25.0%	21
25	ヒラメ	29	7	24.1%	28
26	ホウボウ	31	7	22.6%	12
27	メジマグロ	10	2	20.0%	22
28	マダイ	37	7	18.9%	108
29	アオダイ	6	1	16.7%	1
30	ニシン	30	5	16.7%	9
31	ハマダイ	19	3	15.8%	5
32	ウメイロ	13	2	15.4%	2
33	アカガレイ	7	1	14.3%	2
34	クロソイ	28	4	14.3%	7
35	マアジ	59	8	13.6%	23
36	クロムツ	32	4	12.5%	18
37	ユメカサゴ	9	1	11.1%	1
38	アカハタ	27	2	7.4%	2

39	マゴチ	28	2	7.1%	2
40	スルメイカ	30	2	6.7%	2
41	チダイ	32	2	6.3%	4
42	スズキ	35	2	5.7%	2
43	メジナ	19	1	5.3%	4
44	イサキ	42	2	4.8%	13
45	ブリ	22	1	4.5%	1
46	サンマ	49	2	4.1%	2
47	トビウオ	25	1	4.0%	1
48	アイナメ	30	1	3.3%	1
49	アカカマス	38	1	2.6%	2
50	アオハタ	21	0	0.0%	0
51	アオメエソ	14	0	0.0%	0
52	アオリイカ	10	0	0.0%	0
53	アカアマダイ	25	0	0.0%	0
54	アカイサキ	3	0	0.0%	0
55	アカシタビラメ	25	0	0.0%	0
56	アカメバル	3	0	0.0%	0
57	アカヤガラ	3	0	0.0%	0
58	イダコ	5	0	0.0%	0
59	イシガキダイ	12	0	0.0%	0
60	イシガレイ	5	0	0.0%	0
61	イシダイ	13	0	0.0%	0
62	イシモチ	17	0	0.0%	0
63	イトヨリダイ	29	0	0.0%	0
64	イナダ	6	0	0.0%	0
65	イボダイ	14	0	0.0%	0
66	ウスメバル	27	0	0.0%	0
67	ウマヅラハギ	5	0	0.0%	0
68	オオモンハタ	5	0	0.0%	0
69	オニカサゴ	5	0	0.0%	0
70	カサゴ	3	0	0.0%	0
71	カタクチイワシ	1	0	0.0%	0
72	カワハギ	20	0	0.0%	0
73	カンパチ	7	0	0.0%	0
74	キダイ	5	0	0.0%	0
75	キチヌ	12	0	0.0%	0
76	クエ	2	0	0.0%	0
77	クrouシノシタ	2	0	0.0%	0
78	クロダイ	31	0	0.0%	0
79	クロメジナ	2	0	0.0%	0
80	クロメバル	8	0	0.0%	0
81	ケンサキイカ	10	0	0.0%	0

82	コウイカ	15	0	0.0%	0
83	コショウダイ	14	0	0.0%	0
84	コノシロ	27	0	0.0%	0
85	ゴマサバ	5	0	0.0%	0
86	コロダイ	6	0	0.0%	0
87	サヨリ	10	0	0.0%	0
88	シマアジ	15	0	0.0%	0
89	シマソイ	1	0	0.0%	0
90	シャチブリ	3	0	0.0%	0
91	シロアマダイ	1	0	0.0%	0
92	シロギス	18	0	0.0%	0
93	タカベ	22	0	0.0%	0
94	ニベ	10	0	0.0%	1
95	ハタハタ	8	0	0.0%	1
96	ハマチ	3	0	0.0%	0
97	ハモ	13	0	0.0%	0
98	ヒラスズキ	15	0	0.0%	0
99	ヒラマサ	5	0	0.0%	0
100	ヘダイ	10	0	0.0%	0
101	ボラ	10	0	0.0%	0
102	マイワシ	54	0	0.0%	0
103	マガレイ	15	0	0.0%	0
104	マコガレイ	30	0	0.0%	0
105	マナガツオ	7	0	0.0%	0
106	マハタ	2	0	0.0%	0
107	メダイ	15	0	0.0%	0
108	メバル	10	0	0.0%	0
109	ヤナギノマイ	5	0	0.0%	0
110	ヤリイカ	15	0	0.0%	0
111	ワカサギ	10	0	0.0%	0
112	ワニゴチ	5	0	0.0%	0
113	ワラサ	11	0	0.0%	0
合計		1,731	229	13.2%	1,060

この結果には、原因魚種としてよく知られているサバなどが入っていないことや、検出率が0%であった魚種が多くあります。

検出されなかったからといって安心しないことやここに掲載されていないからといって安心しないようにしてください。

最近、CNNで「日本：刺身を食べた女性が5日後に喉の痛み 医者が女性の扁桃から生きた38mmの寄生虫、刺身食べて侵入か」といった報道がされたようです。

<https://www.cnn.co.jp/fringe/35156813.html>

具体的な寄生虫名は書かれていませんでしたが、アニサキスと思われます。

胃や腸だけでなく、のどにも侵入するということで驚きました。