

2020年7月までの東京都食中毒発生状況（速報値）7月31日現在

2020年7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。

7月は、アニサキス食中毒が3件、カンピロバクター食中毒2件、腸管出血性大腸菌O157食中毒1件、次亜塩素酸ナトリウム食中毒1件という結果でした。

7月に入り、食中毒の発生件数が増えてきました。今回の数字は速報値なので、さらに増える可能性もあります。

7月は、本年初めて腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しました。

また、消毒のために次亜塩素酸ナトリウムを入れた容器（ピッチャーと思われる）の水を客に提供してしまった食中毒が報告されました。同様の事故は、毎年報告されていますが、都内では数年ぶりです。

1 事件数（7月分までの累計）

61件（去年同期74、最近10年間の同時期78件）

2 患者数（7月分までの累計）

485名（去年同期439名、最近10年間の同時期1,146名）

3 死者数（7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	6	7						61
患者数 (人)	66	251	64	5	74	9	16						485

（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

7月の食中毒の病因物質はアニサキス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、次亜塩素酸ナトリウムとなり、細菌、寄生虫、化学物質と3つのカテゴリーにまたがっていました。

コロナウイルスが季節に関係なくいまだに猛威を振るっていますが、同じウイルスのノロウイルス食中毒は、夏場には少なくなり、都内では、4月以降発生していません。

		令和2年(2020年)				2019年					
		7/1~7/31		累計(7/31まで)		7/1~7/31		累計(7/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
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	2	8	6	26	3	8	21	92	36	187
	黄色ブドウ球菌			3	25			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					1	10	1	10	2	18
	腸管出血性大腸菌	1	4	1	4	1	2	3	9	5	24
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター							1	2	1	2
	カンピロバクター及びサルモネラ			1	3			1	7	1	7
寄生虫	アニサキス	3	3	31	32	5	5	35	37	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
	次亜塩素酸ナトリウム	1	1	1	1						
自然毒	植物性自然毒			1	3						
不明										3	81
合計		7	16	61	485	10	25	74	439	119	865

6 原因施設別発生件数

7月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

製造業が原因の食中毒は、被害が大きくなる傾向があります。

製造業が原因施設の食中毒の発生も少なく、去年は1件だけとなっています。

そうしたことから、7月に発生したつけもの製造業の食中毒は注目すべき食中毒です。

漬物による腸管出血性大腸菌O157食中毒については、8であらためて解説します。

		令和2年（2020年）				2019年					
		7/1～7/31		累計(7/31まで)		7/1～7/31		累計(7/31まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)	件数	患者数 (死者数)
飲食店営業	一般	4	10	31	216	7	22	52	277	87	586
	すし	1	1	10	18	1	1	8	9	10	11
	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				4	4	2	2	6	6	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						
つけもの製造業		1	4	1	4						
家庭				2	4			2	2	2	2
その他								1	27	2	43
不明		1	1	6	6			2	2	8	8
合計		7	16	61	485	10	25	74	439	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

7月に品川区で発生した白菜キムチによる腸管出血性大腸菌O157（以下、「O157」という。）による食中毒は、2012（平成24）年8月に札幌市等で発生した浅漬（「白菜きりづけ」）による腸

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事件を思い出させます。

わが国で市販されている白菜キムチは、漬け込み期間のない浅漬けが多いため、もしそうだとすれば札幌市等で発生した事件と同じような原因だったのではないかと推測しました。

札幌市等で発生した O157 食中毒は白菜浅漬けが原因とされ、患者数 169 名、死者 8 名を数え、患者発生場所の多くは高齢者施設でした。そのほか、スーパーやホテル、飲食店でも流通していたため、死者の中には 4 歳の少女も含まれています。また、発生時は観光シーズンであったため、北海道内のみならず、北海道外においても患者が発生しました。

原因とされた白菜浅漬けについては、当時の保健所の調査で、原料の白菜が O157 汚染を受けていたことに加え、次のようなことが原因であるとされました。

- 製造室内で汚染区域（殺菌工程前の作業区域）と非汚染区域（殺菌工程以降の作業区域）が区分されていなかったことから、各工程で微生物による汚染の可能性がある。
- 殺菌時の次亜塩素酸ナトリウム液の調整を目分量で行っていたこと、殺菌工程中に塩素濃度が減少していたにもかかわらず濃度測定や次亜塩素酸ナトリウムの追加を行っていなかったことから、原材料の殺菌に不備があった可能性がある。
- 樽を洗浄する際、洗剤や次亜塩素酸ナトリウム液を使用せず水洗いのみで行っていたことなど、器具類の洗浄・殺菌方法に不備があり、微生物が残存した可能性がある。
- 樽、蓋、ザル等の器具類について用途分けされておらず、水洗いされた原材料が殺菌工程を通らないで製造されていた可能性がある。
- 床に直置きした給水ホースをそのまま使用して樽に給水していたこと、包装工程の近くで樽などの洗浄作業が行われ、はね水が製品を汚染した可能性があることなど、作業従事者の衛生管理意識が不十分であった。

この食中毒の発生を受け、厚生労働省は、2012 年 10 月に漬物の衛生規範を改正し、浅漬けを製造する際の衛生管理について追加されました。

7 月に品川区で発生した白菜キムチについては、詳細な調査結果が公表されていないため、原因はわかりませんが、札幌の大規模食中毒の教訓や改正された漬物の衛生規範がきちんと守られていなかったことが考えられます。

夏になると、腸管出血性大腸菌による食中毒が増えてきます。

症状が重く、被害が広範囲になる可能性の高い食中毒です。温度管理などに十分注意して、加熱する食品は十分に加熱するようにしてください。

【腸管出血性大腸菌 O157】

O157 は、動物の腸内にいる大腸菌の一種なので、食肉などが汚染を受けていることが多いため、牛肉（食品衛生法に基づく加工基準に沿って加工されたものは除く。）や牛レバーを生で提供することは禁止されています。豚肉の生食も禁止です。

また、O157 をはじめとする腸管出血性大腸菌食中毒は、野菜類が原因で発生することも多く報告されています。

牛舎などから雨などによって流れ出して土壌を汚染したり、熟成が不十分な堆肥によって汚染を受けたりすると推測されています。

これまでも、カイワレ大根、キュウリ、キャベツ、白菜、サンチュなどが原因で大きな食中毒が発生しています。

また、浅漬けは、漬物とはいっても発酵工程がないため pH が十分低くならず、大腸菌が付着していると増殖する可能性があります。

野菜類を生あるいは浅漬けなどで食べる場合は、流水でよく洗い、特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者に提供する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行うことが必要です。