

2020年9月までの東京都食中毒発生状況（速報値）9月30日現在

2020年9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。

9月は、速報値で4件の報告がありました。あいかわらずアニサキスが大部分を占めるという結果でした。

1 事件数（9月分までの累計）

76件（2019年同期88件、2018年同期152件、最近10年間の同時期101件）

2 患者数（9月分までの累計）

514名（2019年同期665名、2018年同期1,564名、最近10年間の同時期1,391名）

3 死者数（8月分までの累計）

0名（2019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	5	6	10	7	4				76
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	11	5				514

（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

9月の食中毒の病因物質はアニサキス3件とカンピロバクター1件でした。

9月までの累計では、カンピロバクター食中毒が昨年同期の約30%となっています。

ノロウイルス食中毒とアニサキス食中毒は昨年並みですから、カンピロバクターが極端に少ない理由はよくわかりません。

コロナによる飲食業の深夜までの営業自粛が影響しているのでしょうか。

		令和2年（2020年）				2019年					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	2	9	32	4	35	28	137	36	187
	黄色ブドウ球菌			4	30			1	4	1	4
	ウエルシュ菌			2	255			3	196	3	196
	セレウス菌									1	20
	サルモネラ							2	18	2	18
	腸管出血性大腸菌			1	10	1	9	4	18	5	24
	腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター							1	2	1	2
	毒素原性大腸菌			1	0						
	カンピロバクター及びサルモネラ			2	6			1	7	1	7
寄生虫	アニサキス	3	3	39	40			37	39	50	52
	シュドテラノバ			2	2					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						
自然毒	植物性自然毒			1	3						
	不明					2	69	2	69	3	81
	合計	4	5	76	514	7	113	88	665	119	865

6 原因施設別発生件数

9月の原因施設別発生状況は下表のとおりです。

		令和2年（2020年）				2019年					
		9/1～9/30		累計(9/30まで)		9/1～9/30		累計(9/30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	1	2	38	232	7	113	64	409	87	586
	すし			11	19			8	9	10	11
	仕出し			3	198			1	93	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	3	3	7	7			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						
	つげもの製造業			1	10						
	家庭			2	4			2	2	2	2
	その他							1	27	2	43
	不明			9	9			3	3	8	8
	合計	4	5	76	514	7	113	88	665	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/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

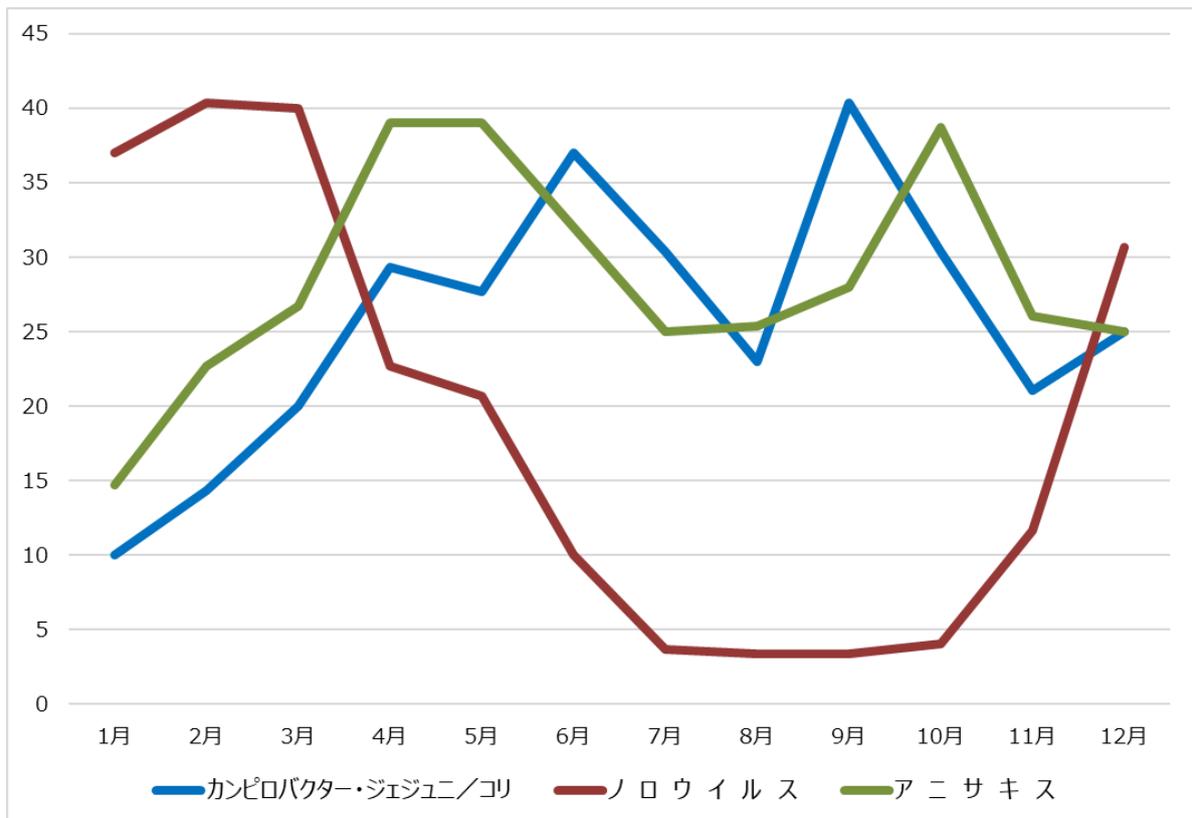
8 元食品衛生監視員のつぶやき

下のグラフは、三大食中毒病因物質の月別の発生件数について、2017年から2019年までの全国で発生した食中毒の三年間の平均を表したものです。

気温が高くなると増殖しやすくなる細菌の代表のカンピロバクターは夏から秋にかけてがピークとなり、ノロウイルスは冬場がピークとなることがよくわかります。

寄生虫のアニサキスは、春と秋にピークがあるように見えます。

秋のサンマ、春のカツオのように、生食される魚の旬の影響が出ているのかもしれませんが。



一方、東京都内のこれらの食中毒発生を示したのが下のグラフです。

9月までの結果では、ノロウイルス食中毒以外は、過去3年の傾向とはかなり異なることがわかります。

この違いは、もちろん新型コロナウイルスの影響が大きいと考えられます。

このような観点からも、新型コロナウイルスの社会的な影響の大きさがうかがえるような気が

します。

