

2020年10月までの東京都食中毒発生状況（速報値）10月31日現在

2020年10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。

10月は、速報値で11件の報告がありました。あいかわらずアニサキスが約半数を占めるという結果でした。

1 事件数（10月分までの累計）

91件（2019年同期99件、2018年同期163件、最近10年間の同時期111件）

2 患者数（10月分までの累計）

548名（2019年同期726名、2018年同期1,614名、最近10年間の同時期1,478名）

3 死者数（10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	8	11			91
患者数 (人)	66	251	64	5	75	9	28	11	16	23			548

（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	1,802

5 病因物質別発生件数

10月の食中毒の病因物質はアニサキス6件とカンピロバクター3件、セレウス菌及びサルモネラがそれぞれ1件でした。セレウス菌食中毒は今年初めての発生です。

10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50%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という結果です。

		令和2年（2020年）				2019年					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31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	1	6	10	181	14	266
細菌	カンピロバクター	3	5	15	47	4	19	32	156	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	4	1	4	1	20	1	20	1	20
	サルモネラ							2	18	2	18
	腸管出血性大腸菌			1	10			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	6	6	46	47	3	3	40	42	50	52
	シュードテラノーバ			2	2	1	1	1	1	1	1
化学物質	ヒスタミン	1	8	2	19					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					1	12	3	81	3	81
合計		11	23	91	548	11	61	99	726	119	865

6 原因施設別発生件数

10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					
		10/1～10/31		累計(10/31まで)		10/1～10/31		累計(10/31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	7	13	48	245	10	60	74	469	87	586
	すし	2	2	13	21	1	1	9	10	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）				2	27			1	76	1	76
集団給食(届出)		2	8	3	15						
魚介類販売業				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						
つけもの製造業				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		11	23	91	548	11	61	99	726	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

今月は、今年初めてセレウス菌食中毒が発生しました。

都内では、昨年も10月に唯一のセレウス菌食中毒が発生しています。

全国的には、最近5年間の平均で、セレウス菌食中毒は年7件、患者数は115名となっていて、食中毒の原因物質では全体の14位、細菌による食中毒では8位となっていて、決して多い食中毒ではありません。

しかし、セレウス菌は特に穀類に普通に付着している細菌ですから、食品の取り扱いを間違えると、食中毒を起こしやすい細菌であるともいえます。

そこで、今回は、セレウス菌について、特徴や食中毒防止方法について説明します。

【セレウス菌はどんなところに存在するか】

- 土壌・水・ほこり等自然環境に広く分布し、農作物等を濃厚に汚染していることがあります。

【セレウス菌の特徴】

- 食品中で増殖して毒素を作ります。この毒素によって食中毒を起こします。
- 毒素の違いにより、「下痢型」と「おう吐型」の2つのタイプに分類され、日本では、「おう吐型」が大部分であるといわれています。
- 熱に抵抗性がある「芽胞」という形態をつくり、100℃30分程度の加熱にも耐えるため、通常の加熱調理では殺すことができません。
- 毒素も熱に強く、壊すには121℃、90分以上の加熱が必要です。

【食中毒の症状等】

- おう吐型食中毒の主な症状は、吐き気、おう吐、腹痛で、潜伏時間は1～5時間と短いのが特徴です。

【原因食品】

- 農作物を汚染しているため、米や小麦を原料とする次のようなものが原因となりやすい
チャーハン、ピラフ、オムライス、スパゲティ等

【食中毒防止方法】

- 米飯やめん類を加熱調理すると、芽胞菌であるセレウス菌以外は、ほとんど死んでしましますが、セレウス菌は生き残ります。
- そのため、炊いたご飯やゆでたパスタなどを、室温に放置しておく、芽胞が細菌の形態に戻り、増殖し毒素を出します。
- この作り置いたご飯やパスタでチャーハンやグラタンなどを作ると、できてしまった毒素も熱に強いので、食中毒を起こします。
- したがって、穀類等が原料の食品は、調理後保温庫で保温するか、小分けして速やかに低温保存(10℃以下)することで防ぐことができます。