

2021年2月までの東京都食中毒発生状況（速報値）2月28日現在

2021年2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。

2月の食中毒はカンピロバクター食中毒が2件、原因物質不明が1件でした。

1 事件数（2月分までの累計）

7件（2020年同期30件、2019年同期20件、最近10年間の同時期23件）

2 患者数（2月分までの累計）

105名（2020年同期316名、2019年同期115名、最近10年間の同時期508名）

3 死者数（2月分までの累計）

0名（2020年同期0名）

4 月別食中毒発生状況

（1）2021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)	4	3											7
患者数 (人)	5	100											105

（2）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	14	14	6	114
患者数 (人)	66	250	64	5	75	9	28	2,558	16	143	130	15	3,359

（3）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

（4）最近10年間の月別発生状況（2020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 (件)	12.3	10.7	11.4	9.9	9.2	12.0	10.2	10.2	12.4	10.5	8.7	12.5	130.0
患者数 (人)	271	237	136	179	86	111	56	364	96	90	94	218	1,937

5 病因物質別発生件数

2月の発生状況としては、速報値ではありますが、昨年、一昨年、さらに最近10年間の平均と比べても発生件数、患者数ともに少ないスタートとなりました。

原因物質不明の食中毒は、高齢者施設の給食施設で発生したもので、保健所等の調査がつづいています。これまでノロウイルスは検便や食材などから検出されていません。

症状などから最近都外などで発生がたびたび報告されているウエルシュ菌が疑われますが、保健所の調査結果を待ちたいと思います。

		令和3年(2021年)				令和2年(2020年)					
		2/1~2/28		累計(2/28まで)		2/1~2/29		累計(2/29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			1	2	5	27	8	75	14	131
細菌	カンピロバクター	2	6	2	6	1	5	1	5	21	177
	黄色ブドウ球菌					2	22	2	22	4	29
	ウエルシュ菌					1	184	1	184	4	336
	セレウス菌									1	4
	腸管出血性大腸菌									1	10
	毒素原性大腸菌									1	2,548
	カンピロバクター及びサルモネラ					1	3	1	3	2	6
寄生虫	アニサキス			2	2	9	9	15	15	56	58
	シュドテラノーバ							1	1	2	2
	ユニカプシューラ・セリオラエ									1	4
化学物質	ヒスタミン							1	11	3	47
	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
	動物性自然毒									1	1
調査中		1	94	1	94						
不明										1	2
合計		3	100	7	105	19	250	30	316	114	3,359

6 原因施設別発生件数

原因施設別発生状況は下表のとおりです。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		2/1～2/28		累計(2/28まで)		2/1～2/29		累計(2/29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	一般	2	6	4	9	16	58	22	96	75	292
	仕出し					1	184	2	198	3	2,746
集団給食	要許可	1	94	1	94			1	11	6	140
	届出					1	7	1	7	3	124
	届出対象外									1	7
魚介類販売業						1	1	3	3	8	8
飲食店（一般）、そうざい製造業										1	10
飲食店（弁当）、魚介類販売業										1	1
つけ物製造業										1	10
家庭				2	2					4	6
不明								1	1	11	15
合計		3	100	7	105	19	250	30	316	114	3,359

(注)飲食店の「一般」には、一般飲食店、すし屋、弁当屋、そば屋を含む。

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

給食施設のウエルシュ菌食中毒は相変わらず発生し続けています

大量調理施設は、衛生管理を適切に行っている場合が多いと思いますが、いわゆる「給食病」といわれている大量調理施設で発生しやすいウエルシュ菌食中毒が立て続けに発生しました。

ここに紹介するのは、いずれも2月中に発生したウエルシュ菌食中毒の事例です。

- (1) 上尾市の中学校5校の給食でウエルシュ菌食中毒、2884人が食べ、中学生700人、教員18人が発症

5校では、市内の中学校給食共同調理場と各中学校の給食室で調理された給食が提供されていた。17日の給食のメニューは、広東めん、手作り山海しゅうまい、スイートポテト、牛乳だった。手作り山海しゅうまいは共同調理場で作られ、広東めんとスイートポテトは各中学校で調理されていた。

- (2) 調理場工事で給食中止の静岡県裾野市の小学校で、弁当店が調製した「鶏の照り焼き」で84人がウエルシュ菌食中毒となった。患者のうち、78人が児童だった。

- (3) 東京都町田市の高齢者施設でウエルシュ菌食中毒が発生し、入所者等94人が発症した。
患者は、57歳から101歳の入所者や利用者76人と、施設の職員のあわせて94人で、
全員前日の昼食を食べていた。

以前から、ウエルシュ菌食中毒対策として、「前日調理」を避けることが言われてきました。しかし、最近では当日調理したものでも食中毒が起きています

加熱後の緩慢冷却の際、40～50℃に置かれる時間が3時間を超える程度で発症レベルまで増殖してしまうようです

給食施設でも、朝6時から煮物の調理を始めて、9時頃に出来上がって、火を止めて味を含ませるとするのはよくやりますが、室温で3時間程度置かれると危ないということになると、味よりも安全性を優先するために急速冷却が重要管理のポイントとなります。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、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。これが無理なら米国FDAの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が必要になります。

いずれの条件も現実にはかなり厳しい管理ですが、患者が多数出てしまうことや、食中毒で業務停止となると、大きな影響が出ますので、頑張ってくださいと思います。