

## 2021年5月までの東京都食中毒発生状況（速報値）5月31日現在

2021年5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。

5月の食中毒速報値は合計1件で患者数は6名でした。

### 1 事件数（5月分までの累計）

32件（2020年同期49件、2019年同期53件、最近10年間の同時期54件）

### 2 患者数（5月分までの累計）

215名（2020年同期460名、2019年同期379名、最近10年間の同時期908名）

### 3 死者数（5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	7	16	4	1								32
患者数 (人)	5	154	41	9	6								215

#### （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

5月の原因物質別の発生状況をみると、ノロウイルス食中毒が1件だけ報告されているだけでした。

最近10年間の月別発生状況をみると、5月は9.2件発生しています。

速報値ですが、今年は非常に少ない発生状況となっています。

また、発生件数第1位のアニサキス食中毒が5月は0件でした。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	1	6	5	46			13	124	14	131
細菌	カンピロバクター			4	12			3	16	21	177
	黄色ブドウ球菌			1	21			2	22	4	29
	ウエルシュ菌			1	112	1	71	2	255	4	336
	セレウス菌									1	4
	腸管出血性大腸菌			1	3					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	2	6
寄生虫	アニサキス			18	18	4	4	25	25	56	58
	シュードテラノーバ							1	1	2	2
	ユニカブシューラ・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			2	3					1	1
自然毒	植物性自然毒							1	3	1	3
	動物性自然毒									1	1
不明										1	2
合計		1	6	32	215	5	75	49	460	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。

都内は、緊急事態宣言が出続けていて、飲食業の自粛の影響が大きいためか、例年1位の飲食店での発生の報告はありませんでした。

5月の原因施設は菓子製造業でした。

原因食品として、豆大福が疑われていますが、手作業で加工することが多い大福類は、ノロウイルスと黄色ブドウ球菌が危害要因として重要です。

手洗いの徹底と、器具類の洗浄・消毒が管理手段となります。

		令和3年（2021年）				令和2年（2020年）					
		5/1～5/31		累計(5/31まで)		5/1～5/31		累計(5/31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	一般			23	70	3	73	32	191	74	277
	仕出し			1	21			2	198	3	2,746
集団給食	要許可			1	112			3	42	7	155
	届出							1	7	3	124
	届出対象外									1	7
魚介類販売業				2	2			3	3	8	8
飲食店（一般）、そうざい製造業								1	10	1	10
飲食店（弁当）、魚介類販売業										1	1
つけ物製造業										1	10
菓子製造業		1	6	1	6					0	0
家庭				3	3	1	1	2	4	4	6
不明				1	1	1	1	5	5	11	15
合計		1	6	32	215	5	75	49	460	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](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](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

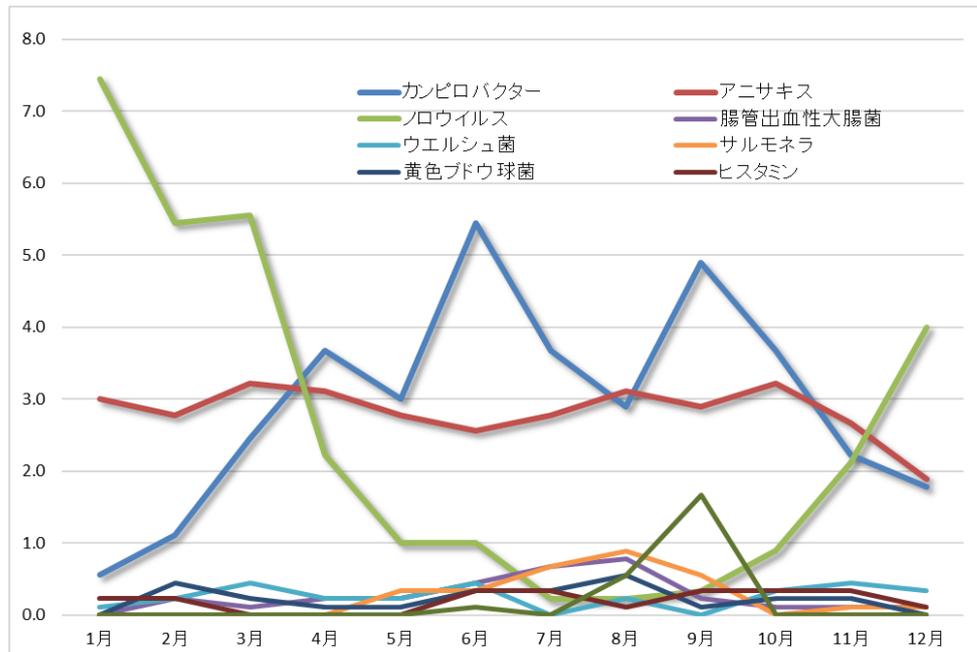
都内で発生した食中毒について、2012年から2020年までの月別の発生件数の平均をグラフに示しました。

アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスという三大食中毒原因物質を見ると、アニサキスは

年間をとおして発生しており、カンピロバクターは4月から10月が多発期、ノロウイルスは11月から翌年の4月が多発期という各原因物質の特徴がよく表れています。

これを見ると、5月は、ノロウイルス食中毒は、ほぼ終わり、カンピロバクターやアニサキスによる食中毒が3件以上発生しています。

今年のは5月はノロウイルス食中毒が1件だけということで、昨年から続いている異常な状況が続いていることがわかります。



また、月別の総発生件数のグラフを右に示しました。

5月は、一年をとおして最も発生が少ない月ですが、それでも、平均して8件以上発生しています。

今年のは、発生件数が少なかった昨年より、さらに少ない発生件数となっています。

この状態がいつまで続くのでしょうか。

