

## 2022年4月までの東京都食中毒発生状況（速報値） 4月30日現在

2022年4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。

4月の食中毒速報値は合計8件で患者数は24名でした。

- 1 事件数（4月分までの累計）  
39件（2021年同期31件、2020年同期44件、最近10年間の同時期44件）
- 2 患者数（4月分までの累計）  
140名（2021年同期209名、2020年同期385名、最近10年間の同時期804名）
- 3 死者数（4月分までの累計）  
0名（2021年同期 0名）

### 4 月別食中毒発生状況

#### （1）2022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)	8	8	12	11									39
患者数 (人)	14	23	37	66									140

#### （2）2021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)	4	7	16	4	2	5	5	5	6	12	9	8	83
患者数 (人)	5	154	41	9	7	116	13	40	25	27	26	147	610

#### （3）2020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)	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

#### （4）最近10年間の月別発生状況（2021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)	10.8	10.8	12.7	9.9	7.8	11.1	9.7	9.7	11.9	10.3	8.8	11.5	125.0
患者数 (人)	254	241	134	176	70	112	53	360	85	83	80	193	1,840

## 5 病因物質別発生件数

4月の11件の内訳は、アニサキス食中毒が6件、カンピロバクター食中毒が3件、ウエルシュ菌食中毒と病原大腸菌がそれぞれ1件ずつという結果でした。

4月は、1件当たりの患者数が多くなる傾向がある病原大腸菌によるものとウエルシュ菌によるものが発生し、それぞれ29名、15名という患者数でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス			3	36			4	40	8	193
細菌	カンピロバクター	3	16	7	32	2	6	4	12	19	61
	黄色ブドウ球菌							1	21	3	30
	ウエルシュ菌	1	15	1	15			1	112	4	250
	セレウス菌									1	2
	腸管出血性大腸菌							1	3	2	7
	耐熱性毒素様毒素遺伝子 (astA) 保有大腸菌(※)	1	29	1	29						
	ポツリヌス菌			1	1						
	カンピロバクター及びサルモネラ									1	5
寄生虫	アニサキス	6	6	25	26	1	1	18	18	42	42
	アニサキス及びシュードテラノーバ			1	1						
化学物質	ヒスタミン									1	17
	次亜塩素酸ナトリウム					1	2	2	3	2	3
自然毒	植物性自然毒										
	動物性自然毒										
不明											
合計		11	66	39	140	4	9	31	209	83	610

(※)本菌の病原性については、いまだ十分に解明されていない。

## 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した。

魚介類販売業および不明となっているのは、いずれもアニサキス食中毒でした。

		令和4年（2022年）				令和3年（2021年）					
		4/1～4/30		累計(4/30まで)		4/1～4/30		累計(4/30まで)		累計(12/31まで)	
		件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
飲食店	一般	9	64	25	95	3	8	23	70	62	299
	仕出し							1	21	2	49
	そうざい									1	1
	自動車									1	5
集団給食	要許可							1	112	2	149
	届出			2	32					2	89
魚介類販売業		1	1	4	4	1	1	2	2	5	5
菓子製造業										1	6
家庭				1	1			3	3	4	4
不明		1	1	7	8			1	1	3	3
合計		11	66	39	140	4	9	31	209	83	610

(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)

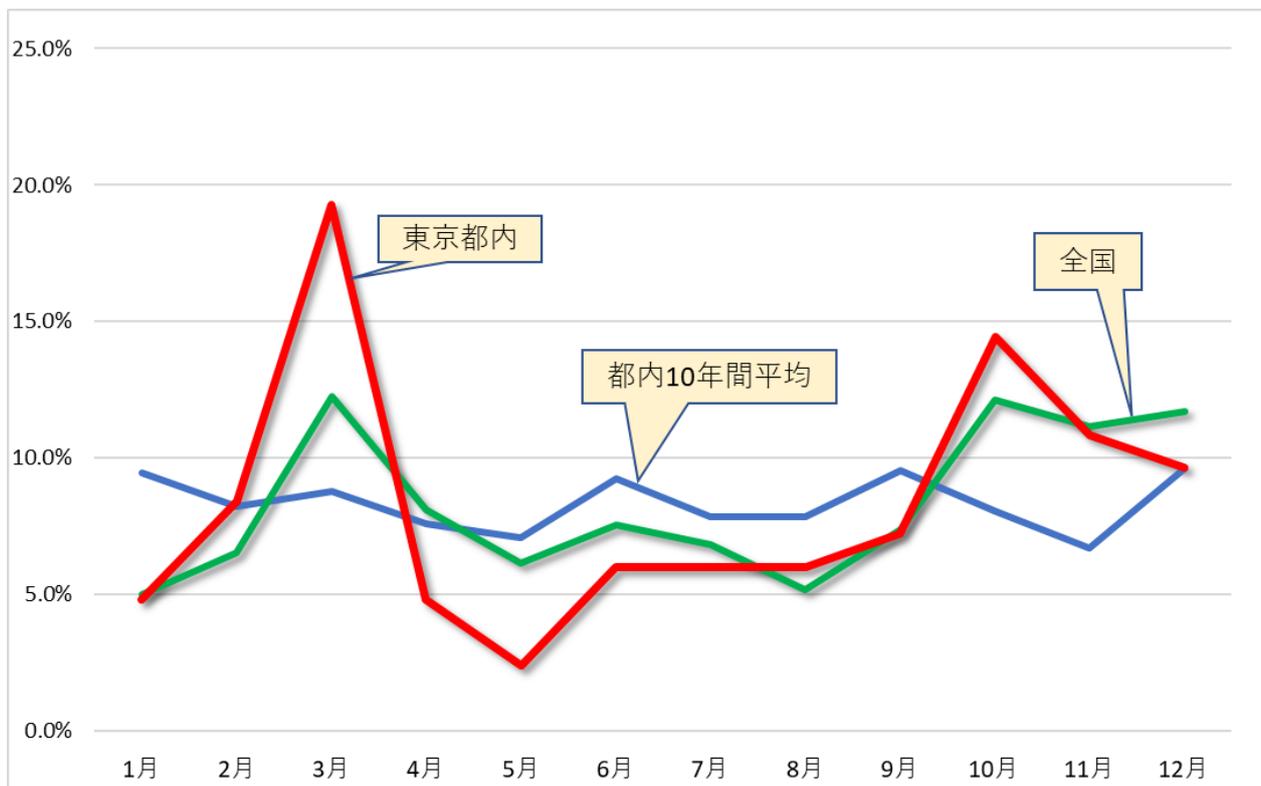
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)

## 8 元食品衛生監視員のつぶやき

夏が近づくと食中毒の話題がマスコミでも取り上げられます。

そこで、月別の食中毒発生件数を見てみました。

グラフは、2021（令和3）年の都内の発生件数と全国の発生件数、そして最近10年間の都内の発生件数を月別に見たものです。



10年間の平均（青い折れ線）を見ると、ほぼ毎月同じ程度の発生件数となっており、特に夏に多いということはありません。食中毒は年間を通して注意しなければなりません。

一方、昨年の都内の月別の発生状況（赤い折れ線）を見ると例年とは大きく状況が異なることがわかります。3月と10月にピークがあり、夏場はむしろ少ないという状況でした。

全国の統計（緑色の折れ線）では、ここまで顕著ではありませんが、それでも夏場は少なかったことがわかります。

次に、同じ年の新型コロナウイルス感染者の推移を示したグラフをご覧ください。

そして、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置が発出されている期間をグラフ上に示しました。

これを見ると、4月から9月末の食中毒が多く発生するといわれている期間は、飲食店などに営業自粛が求められていることがわかります。

二つのグラフを見比べると食中毒の発生状況にコロナウイルス感染症の影響が出ている一つの証であるともいえるのではないのでしょうか。

