

令和3年6月16日

健康部生活衛生課

令和2年度 区内における食中毒の発生状況について

1 事件数及び患者数

- ・ 事件数 11件（前年度比2件増）
- ・ 患者数 12名（前年度比12名減）

2 原因物質の内訳

- アニサキス 10件（患者数10名）
カンピロバクター 1件（患者数2名）

3 原因施設及び原因食品

発生月	原因施設	原因食品	原因物質
4月	不明	不明	アニサキス
5月	家庭	刺身	アニサキス
6月	不明	不明	アニサキス
7月	不明	不明	アニサキス
7月	不明	不明	アニサキス
8月	不明	不明	アニサキス
11月	飲食店（和食）	不明	アニサキス
2月	家庭	刺身（シメサバ）	アニサキス
2月	飲食店（居酒屋）	刺身（鳥刺し）	カンピロバクター
3月	飲食店（寿司店）	刺身・寿司	アニサキス
3月	家庭	刺身（シメサバ）	アニサキス

(参考)

1 原因物質について

(1) アニサキス

サバ、イカ、サンマ、サケ、タラなど150種類以上の魚介類に寄生する大きさ2～3cmくらいの線虫類。寄生した魚介類を生で食べても、通常は糞便とともに排泄されるが、まれに胃や腸壁に侵入して激しい腹痛を生じる。－20℃で24時間以上の冷凍や60℃で1分以上の加熱で死滅する。

(2) カンピロバクター

ウシ、ブタ、ニワトリなどの消化管内に生息する細菌。市販の鶏肉の4～6割に付着しているとの報告もあり、付着した食肉を半生または不十分な加熱で食べると、1～7日で下痢、腹痛、発熱、嘔吐などの症状が生じる。予防のためには食肉の十分な加熱、器具の使い分けや洗浄、調理従事者の手洗い等が重要である。

2 東京都の食中毒発生状況（令和2年）

(1) 事件数及び患者数

- ・ 事件数 114件（前年度比5件減）
- ・ 患者数 3,359名（前年度比2,494名増）

(2) 主な原因物質の内訳

1位	アニサキス	56件	（患者数58名）
2位	カンピロバクター	21件	（患者数177名）
3位	ノロウイルス	14件	（患者数131名）