

## 令和3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 9 件（前年度比 2 件減）
- ・ 患者数 81 名（前年度比 69 名増）

## 2 原因物質の内訳

- アニサキス 7 件（患者数 7 名）
- ウエルシュ菌 1 件（患者数 72 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
6 月	集団給食（病院）	エビ野菜スープ煮	ウエルシュ菌
10 月	不明	不明	アニサキス
10 月	飲食店（居酒屋）	シメサバ、アジ、 タラ白子	アニサキス
11 月	魚介類販売店	イワシの刺身	アニサキス
12 月	不明	不明	アニサキス
1 月	不明	不明	アニサキス
1 月	飲食店（寿司店）	寿司（イワシ、ブリ）	アニサキス
2 月	不明	不明	カンピロバクター
3 月	不明	不明	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) ウエルシュ菌

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素を嫌う嫌気性菌。煮込み料理を喫食の前日に大量に加熱調理した後、大きな鍋等に入れたまま室温で放冷されていた食中毒事例が多く見られる。前日調理を避けることや、小分けしてから急速に冷却すること、喫食前の加熱調理等が感染防止の有効な手段となる。

### (3) 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3年）

### (1) 事件数及び患者数

- ・事件数 83件（前年比31件減）
- ・患者数 610名（前年比2,749名減）

### (2) 主な原因物質の内訳

1位	アニサキス	42件	（患者数42名）
2位	カンピロバクター	19件	（患者数61名）
3位	ノロウイルス	8件	（患者数193名）