

令和4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 8 件（前年度比 1 件減）
- ・ 患者数 18 名（前年度比 63 名減）

2 原因物質の内訳

アニサキス	6 件	（患者数 6 名）
黄色ブドウ球菌	1 件	（患者数 7 名）
腸管出血性大腸菌	1 件	（患者数 5 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
6 月	不明	不明	アニサキス
7 月	飲食店（仕出弁当）	弁当（肉弁当）	黄色ブドウ球菌
7 月	飲食店（焼肉店）	焼肉、サラダ等	腸管出血性大腸菌
12 月	不明	不明	アニサキス
2 月	不明	不明	アニサキス
3 月	不明	不明	アニサキス
3 月	飲食店（居酒屋）	しめ鯖	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2～3 cm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) 黄色ブドウ球菌

人の皮膚、化膿創、のどや鼻の中等、身近な環境に存在する。エンテロトキシンという耐熱性の毒素を産生し、吐き気、嘔吐、腹痛などを引き起こす。予防のためには、手に傷のある人は食品に触れる作業は避けるとともに、調理前の手洗いや調理時のマスクや手袋の着用、調理後の食品の低温保存等が重要である。

(2) 腸管出血性大腸菌

ウシをはじめ家畜の腸管内に生息する。これらの糞便に汚染された食肉や二次汚染された食品を加熱が不十分なまま喫食することで、激しい腹痛、水様下痢、血便等が生じ、子どもや高齢者は溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳障害を併発することがある。予防のためには、食肉の十分な加熱、調理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4年）

(1) 事件数及び患者数

- ・事件数 104件（前年比21件増）
- ・患者数 519名（前年比91名減）

(2) 主な原因物質の内訳

1位	アニサキス	62件	（患者数63名）
2位	カンピロバクター	19件	（患者数81名）
3位	ノロウイルス	6件	（患者数100名）