

3 特 集

1 東京都における最近5年間（昭和63年～平成4年）の食中毒発生状況

1 はじめに

昭和62年東京都の食中毒概要の特集記事として、昭和58年から62年までの食中毒発生状況を掲載したが、昨年末で5年間の節目に当たる。そこで、昭和63年から平成4年までの東京都の食中毒概要及び食中毒事件調査書を基礎資料として最近5年間の発生状況を表及びグラフで集計した。

2 食中毒発生状況

昭和63年から平成4年まで及び東京都が食中毒統計の集計を開始した昭和24年から平成4年までの発生状況を5年ごとに集計（昭和24年から27年は4年間）した。

最近5年間の件数、患者数は総計を示し、過去5年ごとの発生件数及び患者数、死者数（患者数の再掲）は平均値を示した。なお、平均値の小数点以下は繰り上げた。

1事件当たりの患者数の平均値を患者数欄中の（ ）内に示した。

表 最近5年間及び過去5年ごとの平均発生件数及び患者数

期間	24年 ～ 27年	28年 ～ 32年	33年 ～ 37年	38年 ～ 42年	43年 ～ 47年	48年 ～ 52年	53年 ～ 57年	58年 ～ 62年	63年 ～ 4年	昭和 63年	平成 元年	平成 2年	平成 3年	平成 4年
件数	91	137	176	155	172	135	138	107	73	68	92	85	60	53
患者数	2,025 (14) (23)	2,974 (5) (22)	4,743 (6) (26)	3,954 (3) (26)	3,870 (2) (23)	2,431 (3) (18)	3,362 (1) (25)	2,760 (1) (26)	2,399 (33)	2,415 (36)	3,958 (43)	2,339 (28)	1,937 (33)	1,343 (26)

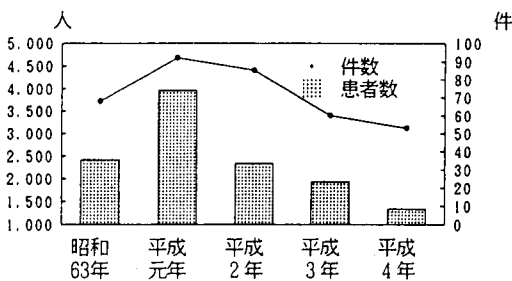


図1 最近5年間の食中毒発生件数及び患者数

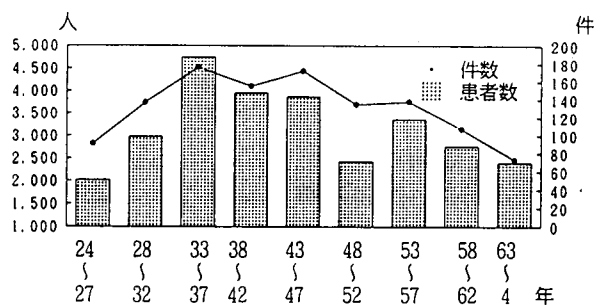


図2 平均食中毒発生件数及び患者数

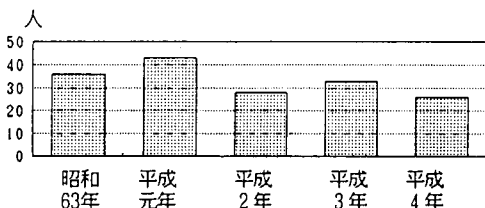


図3 最近5年間の食中毒1事件当たりの平均患者数

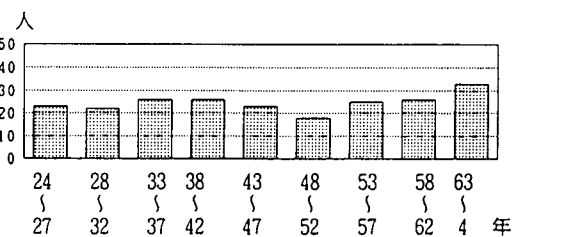
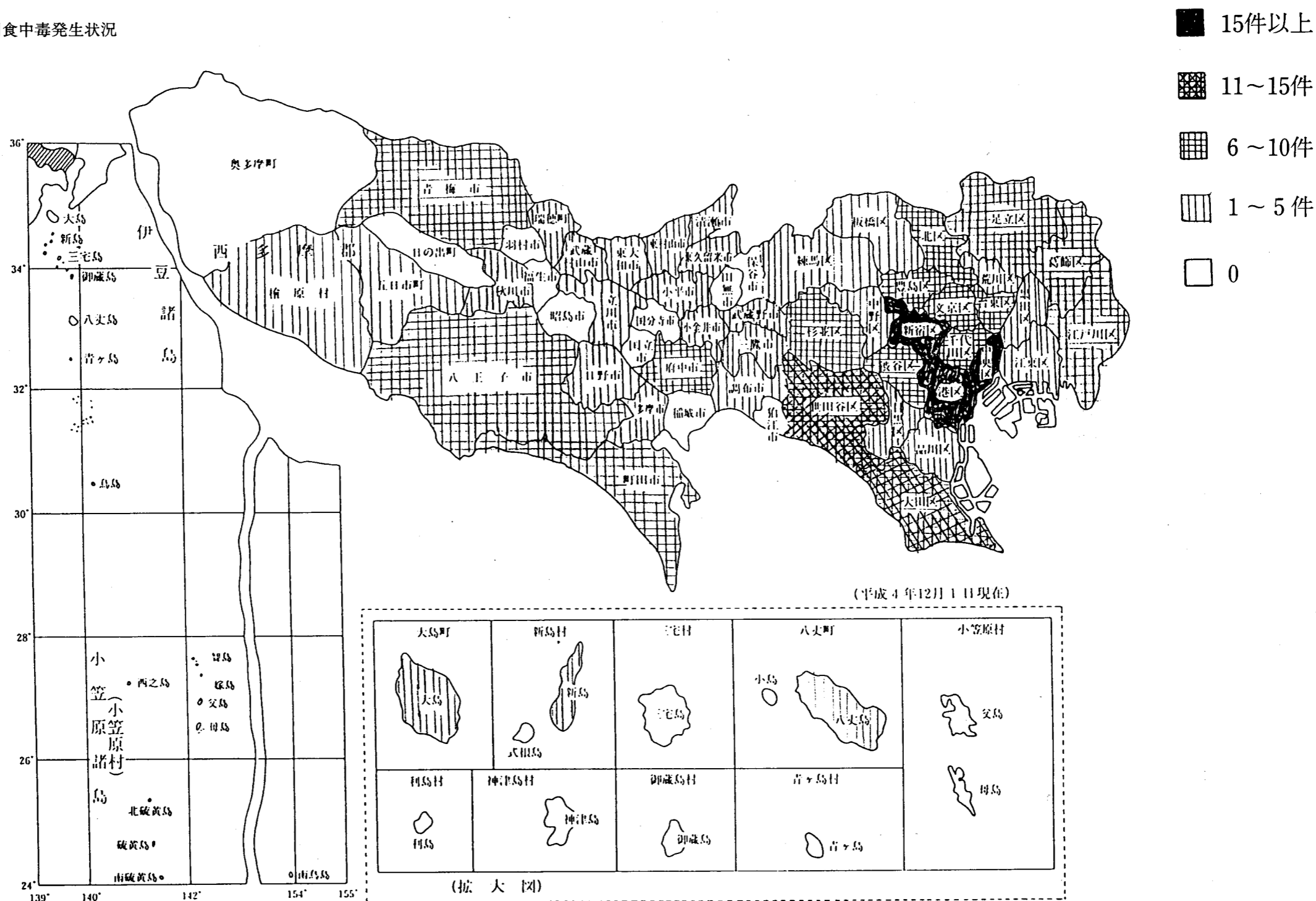


図4 過去5年ごとの食中毒1事件当たりの平均患者数

3 特別区、市町村別食中毒発生状況

5年の食中毒発生総件数を特別区、市町村別に示した。ただし、責任の所在が不明となった事件は除いた。

図 特別区、市町村別食中毒発生状況



4 食品別の食中毒発生件数の推移

最近5年間の食品分類別発生状況及び分類別原因食品及びその発生件数、病因物質の5年間の合計数を示した。

表1 最近5年間の食品分類別発生状況

分類 年次	魚介類 及び加工 品	肉類及 びその 加工品	卵類及 びその 加工品	乳類及 びその 加工品	穀類及 びその 加工品	野菜類 及び加 工品	菓子類	複合調 理食品	すし類	その他 の食品	不明	合 計
63年	件数 (11.8)	2 (2.9)	1 (1.5)	0 (0.0)	4 (5.9)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (2.9)	0 (0.0)	35 (51.5)	16 (23.5)	68
	患者 (2.3)	10 (0.4)	35 (1.4)	- (0.0)	37 (1.5)	- (0.0)	- (0.0)	464 (19.2)	- (0.0)	1,762 (73.0)	52 (2.2)	2,415
元年	件数 (10.9)	3 (3.3)	2 (2.2)	0 (0.0)	3 (3.3)	1 (1.9)	2 (2.2)	6 (6.5)	1 (1.9)	42 (45.7)	22 (23.9)	92
	患者 (13.6)	20 (0.5)	428 (10.8)	- (0.0)	10 (0.3)	16 (0.4)	109 (2.8)	173 (4.4)	9 (0.2)	2,320 (58.6)	334 (8.4)	3,958
2年	件数 (5.9)	1 (1.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	5 (5.9)	0 (0.0)	1 (1.2)	6 (7.1)	4 (4.7)	34 (40.0)	29 (34.1)	85
	患者 (2.9)	3 (0.1)	- (0.0)	- (0.0)	29 (1.2)	- (0.0)	17 (0.7)	387 (16.5)	50 (2.1)	1,679 (71.8)	105 (4.5)	2,339
3年	件数 (6.7)	1 (1.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	6 (10.0)	2 (3.3)	1 (1.7)	5 (8.3)	0 (0.0)	30 (50.0)	11 (18.3)	60
	患者 (2.3)	173 (8.9)	- (0.0)	- (0.0)	58 (3.0)	29 (1.5)	1 (0.1)	125 (6.5)	- (0.0)	1,417 (73.2)	82 (4.2)	1,937
4年	件数 (5.7)	0 (0.0)	1 (1.9)	0 (0.0)	4 (7.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (5.7)	29 (54.7)	13 (24.5)	53
	患者 (7.7)	- (0.0)	73 (5.4)	- (0.0)	69 (5.1)	- (0.0)	- (0.0)	- (0.0)	69 (5.1)	986 (73.4)	43 (3.2)	1,343
5年間の 合計	件数 (8.4)	7 (2.0)	4 (1.1)	0 (0.0)	22 (6.1)	3 (0.8)	4 (1.1)	19 (5.3)	8 (2.2)	170 (47.5)	91 (25.4)	358
	患者 (6.8)	206 (1.7)	536 (4.5)	- (0.0)	203 (1.7)	45 (0.4)	127 (1.1)	1,149 (9.6)	128 (1.1)	8,164 (68.1)	616 (5.1)	11,992
	2.7	3.0	13.4	-	1.0	1.5	3.5	6.1	1.6	4.8	7	3.4

() 内は%、5年間の合計の患者最下段は1事件当たりの平均患者数

表2 原因食品及びその発生件数、病因物質（5年間の合計）

魚介類及びその加工品 30件 (810名)
刺身類 8件 (Vp6,Sal1,不明1)、フグ 4件 (植物4)、マグロ刺身 3件 (Vp2,Sal1)、イカ焼き 2件 (Vp2)、小柱 2件 (Vp2)、マグロ照り焼き 2件 (ヒスタミン2)、サケフレーク 2件 (Sta2)、生カキ 2件 (不明1,Vp1)、ゆでエビ 2件 (Vp2)、ミル貝刺身 1件 (Vp1)、生ウニ 1件 (Vp1)、芝エビ料理 1件 (Vp1)
肉類及びその加工品 7件 (206名)
牛レバー刺身 2件 (Sal2)、焼き肉 2件 (Sal2)、生食用肉 1件 (Sal1)、焼トリ 1件 (Sal1)、チキンのソース煮 1件 (Cp1)
卵類及びその加工品 4件 (536名)
厚焼き玉子 3件 (Sal2,Vp1)、自家製マヨネーズ 1件 (Sal1)
乳類及びその加工品 発生無し
穀類及びその加工品 22件 (203名)
にぎりめし 12件 (Sta10,Vp2)、チャーハン 3件 (Bc2,不明1)、スパゲッティ 2件 (Bc2)、ピラフ 2件 (Bc2)、米飯 1件 (Sta1)、オムライス 1件 (Bc1)、冷し中華ソバ 1件 (Cp1)
野菜類及びその加工品 3件 (45名)
野菜の塩もみ 1件 (Sal1)、キノコ (カキシメジ) 1件 (植物)、キュウリの塩漬け 1件 (Vp1)
菓子類 4件 (127名)
おはぎ 1件 (Sta1)、バンバロア 1件 (Sal1)、菓子パン (クリームホーン) 1件 (Sta1)、シフォンケーキ 1件 (Sta1)
複合調理食品 19件 (1,149名)
トロロ 4件 (Sal4)、玉子サンドイッチ 2件 (Sta2)、グラタン 1件 (Cp1)、シュウマイ 1件 (Sta1)、ポテトサラダ 1件 (Sal1)、カニカマボコ玉子巻 1件 (Vp1)、皿うどん 1件 (不明1)、小松菜とエノキ茸の煮浸し 1件 (Cp1)、白菜とおキアミと缶詰マグロの炒め物 1件 (Cp1)、五目ご飯 1件 (Sta1)、カキグラタン 1件 (不明1)、まぜご飯 1件 (Sta1)、貝のコーンクリーム焼き 1件 (Sal1)、モツ煮 1件 (Sal1)、オムレツ 1件 (Sal1)
すし類 8件 (128名)
すし類 3件 (Vp3)、にぎりずし 3件 (Vp2,不明1)、ちらしずし 2件 (Vp2)
その他の食品 170件 (8,164名)
会食料理60件 (Vp21,不明19,Sal16,Sta1,Ec1,Cp1,Camp1)、仕出し弁当28件 (Vp12,不明5,Sal5,Sta3,Ec2,Cp1)、弁当24件 (Sta14,Vp6,Sal4)、給食21件 (Camp8,Sal4,Cp3,Ec3,Vp2,Sta1)、家庭の食事11件 (Sal9,Vp1,不明1)、仕出し料理 5件 (Vp3,Sal2)、飲用水 4件 (Camp3,化学1)、結婚披露宴の食事 3件 (Vp2,Cp1)、ステーキ定食 2件 (Sta1,不明1)、旅館の食事 2件 (Vp1,不明1)、バイキング料理 2件 (Vp2)、仕出し弁当及びケータリング給食 2件 (Sal1,Ec1)、仕出し弁当及び会食料理 1件 (Sal1)、うな重定食 1件 (Sal1)、スッポン料理 1件 (Sal1)、焼肉料理 1件 (Camp1)、カレーライス 1件 (Cp1)、ヤマゴボウの果実酒 1件 (植物1)
不明 91件 (616名)
不明91件 (Vp35,Sal24,不明20,Sta6,Ec3,Cp2,Camp1)

5 病因物質別の発生件数の推移

最近5年間の病因物質別発生状況及び病因物質別原因食品及びその発生件数の合計数を示した。

表1 最近5年間の病因物質別発生状況

		細菌類							化学物質			不明	合計	
		サルモネラ	黄色ブドウ球菌	ボツリヌス菌	腸炎ビブリオ	病原大腸菌	バチルス・セレウス	ウェルシュ菌	カンピロバクター・ジジニ	動物性	植物性			その他
63年	件数	11 (16.2)	9 (13.2)	0 (0.0)	25 (36.8)	3 (4.4)	0 (0.0)	5 (7.4)	4 (5.9)	1 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	10 (14.7)	68
	患者	125 (5.2)	58 (2.4)	— (0.0)	330 (13.7)	35 (1.4)	— (0.0)	701 (29.0)	1,026 (42.5)	1 (0.0)	— (0.0)	— (0.0)	139 (5.8)	2,415
元年	件数	25 (27.2)	10 (10.9)	0 (0.0)	27 (29.3)	1 (1.1)	1 (1.1)	3 (3.3)	7 (7.6)	1 (1.1)	1 (1.1)	1 (1.1)	15 (1.1)	92
	患者	1,155 (29.2)	182 (4.6)	— (0.0)	818 (20.7)	93 (2.4)	6 (0.2)	672 (17.0)	761 (19.2)	1 (0.0)	4 (0.1)	14 (0.4)	252 (6.4)	3,958
2年	件数	20 (23.5)	12 (14.1)	0 (0.0)	36 (42.4)	2 (2.4)	3 (3.5)	3 (3.5)	0 (0.0)	1 (1.2)	0 (0.0)	1 (1.2)	7 (8.2)	85
	患者	298 (12.7)	455 (19.5)	— (0.0)	671 (28.7)	595 (25.4)	17 (0.7)	156 (6.7)	— (0.0)	3 (0.1)	— (0.0)	29 (1.2)	115 (4.9)	2,339
3年	件数	22 (36.7)	10 (16.7)	0 (0.0)	12 (20.0)	1 (1.7)	1 (1.7)	1 (1.7)	1 (1.7)	1 (1.7)	1 (1.7)	0 (0.0)	10 (16.7)	60
	患者	739 (38.2)	121 (6.2)	— (0.0)	582 (30.0)	34 (1.8)	4 (0.2)	173 (8.9)	29 (1.5)	2 (0.1)	2 (0.1)	— (0.0)	251 (13.0)	1,937
4年	件数	11 (20.8)	6 (11.3)	0 (0.0)	15 (28.3)	3 (5.7)	2 (3.8)	2 (3.8)	2 (3.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.9)	11 (20.8)	53
	患者	193 (14.4)	193 (14.4)	— (0.0)	206 (15.3)	273 (20.3)	14 (1.0)	78 (5.8)	128 (9.5)	— (0.0)	— (0.0)	2 (0.1)	256 (19.1)	1,343
5年間の合計	件数	89 (24.9)	47 (13.1)	0 (0.0)	115 (32.1)	10 (2.8)	7 (2.0)	14 (3.9)	14 (3.9)	4 (1.1)	2 (0.6)	3 (0.8)	53 (14.8)	358
	患者	2,510 (20.9)	1,009 (8.4)	— (0.0)	2,607 (21.7)	1,030 (8.6)	41 (0.3)	1,780 (14.8)	1,944 (16.2)	7 (0.1)	6 (0.1)	45 (0.4)	1,013 (8.4)	11,992
		29	22	—	23	103	6	128	139	3	3	15	20	34

()内は%、5年間の合計の患者最下段は1事件当たりの平均患者数

表2 病因物質別原因食品及び発生件数

サルモネラ 89件
会食料理16件、家庭の食事9件、仕出し弁当5件、弁当、給食、トロロ 各4件、厚焼き玉子、焼き肉、仕出し料理、牛レバー刺身 各2件、刺身類、仕出し弁当及び会食料理、仕出し弁当及びケータリング給食、生食用肉、うな重定食、ババロア、ポテトサラダ、自家製マヨネーズ、焼鳥、野菜の塩もみ、スッポン料理、マグロ刺身、貝のコーンクリーム焼き、オムレツ、もつ煮 各1件、不明24件
黄色ブドウ球菌 47件
弁当14件、にぎりめし10件、仕出し弁当3件、サケフレーク、玉子サンドイッチ 各2件、会食料理、ステーキ定食、シフォンケーキ、米飯、まぜごはん、シュウマイ、おはぎ、五目ごはん、菓子パン(クリームホーン)、給食 各1件、不明6件
腸炎ビブリオ 115件
会食料理21件、仕出し弁当12件、弁当、刺身 各6件、仕出し料理、すし類 各3件、マグロ刺身、にぎりめし、小柱、イカ焼き、バイキング料理、給食、結婚披露宴の食事、ゆでエビ、にぎりずし、ちらしずし 各2件、厚焼き玉子、生ウニ、生イカ、ミル貝刺身、カニカマボコ玉子巻、芝エビ料理、キュウリの塩漬け、家庭の食事、旅館の食事 各1件、不明35件
病原大腸菌 10件
給食3件、仕出し弁当2件、会食料理、仕出し弁当及びケータリング給食 各1件、不明3件
バチルス・セレウス 7件
チャーハン、ピラフ、スパゲッティ 各2件、オムライス 1件
ウェルシュ菌 14件
給食3件、会食料理、仕出し弁当、結婚披露宴の食事、白菜とオキアミと缶詰マグロの炒め物、グラタン、チキンのソース煮、冷し中華ソバ、カレーライス、小松菜とエノキ茸の煮びたし 各1件、不明2件
カンピロバクター・ジェジュニ 14件
給食8件、飲用水3件、会食料理、焼き肉料理 各1件、不明1件
動物性自然毒 4件
フグ 4件
植物性自然毒 2件
ヤマゴボウの果実酒、キノコ(カキシメジ) 各1件
ヒスタミン 2件
マグロの照り焼き 2件
次亜塩素酸ナトリウム 1件
飲用水 1件
不明 53件
会食料理19件、仕出し弁当5件、家庭の食事、生カキ、皿うどん、カキグラタン、チャーハン、旅館の食事、ステーキセット、刺身類、にぎりずし 各1件、不明 20件

6 責任の所在別の発生件数の推移

表1 最近5年間の責任の所在別発生件数

	飲食店営業	集 団 給 食					魚業 介類販売	食肉 販売業	そ造 うざい 製	菓子 製造業	豆腐 製造業	家 (その 含む) 庭他を	不 明	合計
		(小計)	事 業 所	学 校	寮 寄 宿 舎	許 要 給 可 す 食 を る								
63年	件数	36 (52.9)	5 (7.4)	2 (2.9)	1 (1.5)	1 (1.5)	1 (1.5)	1 (1.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.5)	5 (7.4)	19 (27.9)	68
	患者	1,991 (82.4)	204 (8.4)	25 (1.0)	143 (5.9)	17 (0.7)	19 (0.8)	3 (0.1)	5 (0.2)	— (0.0)	120 (5.0)	32 (1.3)	60 (2.5)	2,415
元年	件数	41 (44.6)	18 (19.6)	5 (5.4)	5 (5.4)	2 (2.2)	6 (6.5)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.1)	0 (0.0)	10 (10.9)	22 (23.9)	92
	患者	1,955 (49.4)	1,620 (40.9)	288 (7.3)	1,185 (29.9)	17 (0.4)	130 (3.3)	— (0.0)	— (0.0)	2 (0.1)	— (0.0)	47 (1.2)	334 (8.4)	3,958
2年	件数	43 (50.6)	5 (5.9)	2 (2.4)	0 (0.0)	1 (1.2)	2 (2.4)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.2)	6 (7.1)	30 (35.3)	85
	患者	1,745 (74.6)	399 (17.0)	159 (6.8)	— (0.0)	23 (1.0)	217 (9.3)	— (0.0)	— (0.0)	— (0.0)	17 (0.7)	66 (2.8)	112 (4.8)	2,339
3年	件数	35 (58.3)	4 (6.7)	2 (3.3)	0 (0.0)	1 (1.7)	1 (1.7)	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (1.7)	0 (0.0)	8 (13.3)	12 (20.0)	60
	患者	1,512 (78.1)	170 (8.8)	52 (2.7)	— (0.0)	25 (1.3)	93 (4.8)	— (0.0)	— (0.0)	89 (4.6)	— (0.0)	55 (2.8)	111 (5.7)	1,937
4年	件数	29 (54.7)	5 (9.4)	2 (3.8)	1 (1.9)	0 (0.0)	2 (3.8)	2 (3.8)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	4 (7.5)	13 (24.5)	53
	患者	912 (67.9)	297 (22.1)	121 (9.0)	111 (8.3)	— (0.0)	65 (4.8)	78 (5.8)	— (0.0)	— (0.0)	— (0.0)	13 (1.0)	43 (3.2)	1,343
5年間の 合計	件数	184 (51.3)	37 (10.3)	13 (3.6)	7 (2.0)	5 (1.4)	2 (3.4)	3 (0.8)	1 (0.3)	2 (0.6)	1 (0.3)	33 (9.2)	96 (26.8)	358
	患者	8,115 (67.7)	2,690 (22.4)	645 (5.4)	1,439 (12.0)	82 (0.7)	524 (4.4)	81 (0.7)	5 (0.0)	91 (0.8)	17 (0.1)	213 (1.8)	660 (5.5)	11,992
		45	73	50	206	17	44	27	5	46	17	120	7	34

()内は%、5年間の合計の患者最下段は一事件当たりの平均患者数

表2 責任の所在別における原因食品及び病因物質別発生一覧表

一般飲食店 104件 (3,246名)
会食料理48件(Vp14,Sa14,Ec1,Camp1,Sta1,Cp1,不明16)、仕出し弁当11件(Vp4,Sa2,Sta1,不明4)、弁当4件(Sa2,Sta1,Vp1)、飲用水3件(Camp2,次亜塩素酸Na1)、にぎりめし3件(Vp1,Sta2)、刺身盛り合せ3件(Vp3)、ステーキ定食2件(Sta1,不明1)、結婚披露宴の食事2件(Cp1,Vp1)、厚焼玉子2件(Vp1,Sa1)、仕出し料理2件(Vp1,Sa1)、バイキング料理2件(Vp2)、焼肉料理2件(Sa2)、スパゲッティ2件(Bc2)、ピラフ2件(Bc2)、うな重定食1件(Sa1)、マグロ刺身1件(Vp1)、小柱1件(Vp1)、自家製マヨネーズ1件(Sa1)、生食用肉1件(Sa1)、牛レバー刺身1件(Sa1)、トロロ料理1件(Sa1)、野菜の塩もみ1件(Sa1)、カニカマボコ玉子巻1件(Vp1)、スッポン料理1件(Sa1)、芝エビ料理1件(Vp1)、皿うどん1件(不明1)、貝のコーンクリーム焼き 1件(Sa1)、もつ煮1件(Sa1)、カキグラタン1件(不明1)、チャーハン1件(Bc1)
仕出し屋 32件 (3,597名)
仕出し弁当16件(Vp6,Sa2,Ec2,Sta3,Cp1,不明2)、弁当3件(Sta2,Vp1)、仕出し弁当及びケータリング給食2件(Sa1,Ec1)、仕出し弁当及び会食料理1件(Sa1)、仕出し料理1件(Sa1)、白菜とオキアミと缶詰まぐろの炒物1件(Cp1)、ポイルエビ1件(Vp1)、サケフレーク1件(Sta1)、チャーハン1件(不明1)、グラタン1件(Cp1)、五目ごはん1件(Sta1)、マグロ照り焼き1件(ヒスタミン1)、オムレツ1件(Sa1)、チキンのソース煮1件(Cp1)
すし屋 21件 (768名)
会食料理5件(Vp5)、にぎりずし3件(Vp2,不明1)、すし3件(Vp3)、仕出し料理2件(Vp2)、ちらしずし2件(Vp2)、弁当1件(Vp1)、仕出し弁当1件(Vp1)、マグロ刺身1件(Sa1)、刺身1件(Sa1)、にぎりめし1件(Sta1)、フグ1件(動物性1)
弁当屋 18件 (213名)
弁当12件(Sta8,Vp2,Sa2)、にぎりめし4件(Sta4)、玉子サンドイッチ2件(Sta2)
そば屋 3件 (26名)
会食料理1件(不明1)、トロロ汁1件(Sa1)、サケにぎりめし1件(Sta1)
旅館・ホテル 4件 (233名)
旅館の食事2件(Vp1,不明1)、結婚披露宴の食事1件(Vp1)、会食料理1件(不明1)
そう菜店 1件 (7名)
焼鳥1件(Sa1)
臨時 1件 (25名)
イカ焼き1件(Vp1)
事業所 13件 (645名)
給食5件(Sa2,Cp1,Camp1,Ec1)、弁当1件(Vp1)、厚焼き玉子1件(Sa1)、ババロア1件(Sa1)、ポテトサラダ1件(Sa1)、トロロ汁1件(Sa1)、小松菜とエノキ茸の煮びたし1件(Cp1)、にぎりめし1件(Sta1)、冷やし中華ソバ1件(Cp1)
学校 7件 (1,439名)
給食7件(Camp4,Sa1,Cp1,Ec1)
寮・寄宿舎 5件 (82名)
給食3件(Sta1,Camp1,Cp1)、トロロ汁1件(Sa1)、弁当1件(Sta1)

許可を要する給食 12件 (524名)
給食 6件 (Vp2, Camp2, Sall, Ec1)、会食料理 2件 (Vp1, 不明1)、オムライス 1件 (Bc1)、マグロ照り焼き 1件 (ヒスタミン1)、刺身 1件 (Vp1)、チャーハン 1件 (Bc1)
魚介類販売業 3件 (81名)
刺身盛り合せ 2件 (Vp1, 不明1)、生ウニ 1件 (Vp1)
食肉販売業 1件 (5名)
牛レバー刺身 1件 (Sall)
そうざい製造業 2件 (91名)
シュウマイ 1件 (Stal)、仕出し弁当 1件 (Sall)
菓子製造業 1件 (17名)
菓子パン (クリームホーン) 1件 (Stal)
豆腐製造業 1件 (120名)
飲用水 1件 (Camp1)
家庭 (その他含む) 33件 (213名)
家庭の食事 11件 (Sal9, Vp1, 不明1)、フグ 3件 (動物性3)、にぎりめし 2件 (Stal, Vp1)、会席料理 2件 (Sall, Vp1)、マグロ刺身 1件 (Vp1)、ヤマゴボウの果実酒 1件 (植物性1)、おはぎ 1件 (Stal)、ミル貝刺身 1件 (Vp1)、カレーライス 1件 (Cp1)、小柱 1件 (Vp1)、焼肉料理 1件 (Camp1)、生カキ 1件 (不明1)、弁当 1件 (Stal)、まぜごはん 1件 (Stal)、サケフレーク 1件 (Stal)、シフォンケーキ 1件 (Stal)、キュウリの塩漬 1件 (Vp1)、カキシメジ 1件 (植物性1)、イカ焼き 1件 (Vp1)
不明 96件 (660名)
会食料理 1件 (Sall)、刺身 1件 (Vp1)、生カキ 1件 (Vp1)、米飯 1件 (Stal)、ポイルエビ 1件 (Vp1)、不明 91件 (Vp35, Sal24, Sta6, Ec3, Cp2, Camp1, 不明20)

表3 飲食店営業の業種別発生状況

年次	業種 発生状況	一般飲食店()内%は一般飲食店における割合										一般飲食店小計	仕出し屋	寿司屋	弁当屋	そば屋	旅館・ホテル	そう菜店	臨時	合計
		割烹料理店	酒場・小料理店	和食料理店	中華料理店	焼肉料理店	洋食料理店	うなぎ料理店	レストラン	ステーキ料理店	その他の一般飲食店									
		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									
昭和63年	件数	6	7	4	0	1	0	2	1	1	3	25	5	1	5	0	0	0	0	36
	%	(24.0)	(28.0)	(16.0)	(.)	(4.0)	(.)	(8.0)	(4.0)	(4.0)	(12.0)	(69.4)	(13.9)	(2.8)	(13.9)	(.)	(.)	(.)	(.)	(19.6)
昭和63年	患者数	171	130	712	0	5	0	33	86	6	191	1,334	611	14	32	0	0	0	1,991	
	%	(12.8)	(9.7)	(53.4)	(.)	(0.4)	(.)	(2.5)	(6.4)	(0.4)	(14.3)	(67.0)	(30.7)	(0.7)	(1.6)	(.)	(.)	(.)	(.)	(24.5)
平成元年	件数	6	0	0	1	1	1	1	3	0	7	20	7	7	5	1	0	1	41	
	%	(24.0)	(.)	(.)	(5.0)	(5.0)	(5.0)	(5.0)	(15.0)	(.)	(35.0)	(48.8)	(17.1)	(17.1)	(12.2)	(2.4)	(.)	(2.4)	(.)	(22.3)
平成元年	患者数	145	0	0	18	4	12	29	62	0	535	805	657	445	31	10	0	7	1,955	
	%	(18.0)	(.)	(.)	(2.2)	(0.5)	(1.5)	(3.6)	(7.7)	(.)	(66.5)	(41.2)	(33.6)	(22.8)	(1.6)	(0.5)	(.)	(0.4)	(.)	(24.1)
平成2年	件数	2	4	0	2	2	0	1	0	0	11	22	7	9	4	1	0	0	43	
	%	(9.1)	(18.2)	(.)	(9.1)	(9.1)	(.)	(4.5)	(.)	(.)	(50.0)	(51.2)	(16.3)	(20.9)	(9.3)	(2.3)	(.)	(.)	(.)	(23.4)
平成2年	患者数	144	47	0	27	15	0	7	0	0	168	408	988	238	102	9	0	0	1,745	
	%	(35.3)	(11.5)	(.)	(6.6)	(3.7)	(.)	(1.7)	(.)	(.)	(41.2)	(23.4)	(56.6)	(13.6)	(5.8)	(0.5)	(.)	(.)	(.)	(21.5)
平成3年	件数	2	2	3	2	1	3	1	0	0	6	20	8	1	3	0	3	0	35	
	%	(10.0)	(10.0)	(15.0)	(10.0)	(5.0)	(15.0)	(5.0)	(.)	(.)	(30.0)	(57.1)	(22.9)	(2.9)	(8.6)	(.)	(8.6)	(.)	(.)	(19.0)
平成3年	患者数	51	79	90	9	5	96	1	0	0	133	464	796	2	44	0	206	0	1,512	
	%	(11.0)	(17.0)	(1.9)	(1.9)	(1.2)	(20.7)	(0.2)	(.)	(.)	(28.7)	(31.0)	(52.6)	(0.1)	(2.9)	(.)	(13.6)	(.)	(.)	(18.6)
平成4年	件数	0	3	5	2	1	0	0	0	1	5	17	5	3	1	1	1	0	29	
	%	(.)	(17.6)	(29.4)	(11.8)	(5.9)	(.)	(.)	(.)	(5.9)	(29.4)	(58.6)	(17.2)	(10.3)	(3.4)	(3.4)	(3.4)	(.)	(3.4)	(15.8)
平成4年	患者数	0	39	69	26	2	0	0	0	10	89	235	545	69	4	7	27	0	912	
	%	(.)	(16.6)	(29.4)	(11.1)	(0.9)	(.)	(.)	(.)	(4.3)	(37.9)	(25.8)	(59.8)	(7.6)	(0.4)	(0.8)	(3.0)	(.)	(2.7)	(11.2)
合計	件数	16	16	12	7	6	4	5	4	2	32	104	32	21	18	3	4	1	184	
	%	(15.4)	(15.4)	(11.5)	(6.7)	(5.8)	(3.8)	(4.8)	(3.8)	(1.9)	(30.8)	(56.5)	(17.4)	(11.4)	(9.8)	(1.6)	(2.1)	(0.5)	(0.5)	(100.0)
合計	患者数	511	295	871	80	31	108	70	148	16	1,116	3,246	3,597	768	213	26	233	7	8,115	
	%	(15.7)	(9.1)	(26.7)	(2.5)	(0.9)	(3.3)	(2.1)	(4.5)	(0.5)	(34.4)	(39.8)	(44.3)	(9.5)	(2.6)	(1.6)	(2.9)	(0.1)	(0.3)	(100.0)

表4 一般飲食店の業態別原因食品及び病因物質別発生一覧

割烹料理店 16件 (511名)
会食料理 9件 (Sal2, Vp2, 不明5)、仕出し料理 1件 (Sal1)、仕出し弁当 1件 (Sal1)、貝のコーンクリーム焼き 1件 (Sal1)、刺身盛り合わせ 1件 (Vp1)、にぎりめし 1件 (Vp1)、厚焼玉子 1件 (Vp1)、トロロ料理 1件 (Sal1)
酒場・小料理店 16件 (295名)
会食料理 11件 (Vp4, Sal3, Ec1, 不明3)、仕出し弁当 2件 (Vp2)、仕出し料理 1件 (Vp1)、刺身盛り合わせ 1件 (Vp1)、スッポン料理 1件 (Sal1)
和食料理店 12件 (871名)
仕出し弁当 2件 (Vp2)、刺身盛り合わせ 1件 (Vp1)、マグロ刺身 1件 (Vp1)、にぎりめし 1件 (Sal1)、飲用水 1件 (次亜塩素酸ナトリウム1)
中華料理店 7件 (80名)
会食料理 4件 (Sal2, Camp1, 不明1)、芝エビ料理 1件 (Vp1)、モツ煮 1件 (Sal1)、チャーハン (Bc1)
焼肉料理店 6件 (31名)
会食料理 2件 (Sal1, Vp1)、焼肉料理 2件 (Sal2)、生食用肉 1件 (Sal1)、牛レバー刺身 1件 (Sal1)
洋食料理店 4件 (108名)
会食料理 2件 (Sal1, 不明1)、仕出し弁当 1件 (不明1)、カキグラタン 1件 (不明1)
うなぎ料理店 5件 (70名)
会食料理 3件 (Sal2, 不明1)、弁当 1件 (Vp1)、うなぎ重定食 1件 (Sal1)
レストラン 4件 (148名)
バイキング料理 2件 (Vp2)、会食料理 1件 (不明1)、飲用水 1件 (Camp1)
ステーキ料理店 2件 (16名)
ステーキ定食 2件 (Sal1, 不明1)
その他の一般飲食店 32件 (1,116名)
会食料理 11件 (Vp3, Sal3, Cp1, 不明4)、仕出し弁当 5件 (Vp1, Sal1, Sal1, 不明2)、弁当 3件 (Sal2, Sal1)、結婚披露宴の食事 2件 (Cp1, Vp1)、スパゲッティ 2件 (Bc2)、ピラフ 2件 (Bc2)、小柱 1件 (Vp1)、野菜の塩もみ 1件 (Sal1)、自家製マヨネーズ 1件 (Sal1)、厚焼玉子 1件 (Sal1)、皿うどん 1件 (不明1)、にぎりめし 1件 (Sal1)、カマボコ玉子巻き 1件 (Vp1)

2 病因物質別細菌性食中毒事件の暴露時点の分析

昭和63年から平成4年までの5年間に発生した事件のうち、原因食品が判明したか、又は喫食時間が判明した事件をそれぞれの菌種ごとに5事例取り上げた。5事例に満たない菌種については上記の条件を満たす事例を全て掲載した。

1 事件当たりの患者数が比較的多く、出来るだけ食中毒事件概要に掲載されている事件を選定した。

特に、サルモネラについては、発生件数が比較的多い6菌型についてまとめた。

食中毒等で、原因食品及び病因物質が判明していない段階で、発症状況を潜伏時間グラフ及び「東京都の食中毒概要」の食中毒事件概要の症状、発症状況等のデータと共に対比させることによって原因食品及び病因物質を推定できるように配慮した。

1 腸炎ビブリオ

表 腸炎ビブリオによる食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-32	7. 20	12/13	会食料理 (アオヤギ疑い)	飲食店 (一般)
平成元 -60	9. 8	262/527	仕出し弁当	飲食店 (仕出し屋)
平成2 -22	6. 26	116/180	仕出し弁当	飲食店 (すし屋)
平成3 -43	9. 6	225/308	仕出し弁当	飲食店 (仕出し屋)
平成4 -37	9. 1	21/34	会食料理	飲食店 (一般)

潜伏時間 発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
昭63-32	0	0	4	3	0	1	1	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成元 -60	4	16	55	81	59	29	9	2	2	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
平成2 -22	0	2	9	16	50	23	5	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成3 -43	0	5	48	84	38	7	1	3	2	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0
平成4 -37	0	0	4	6	2	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

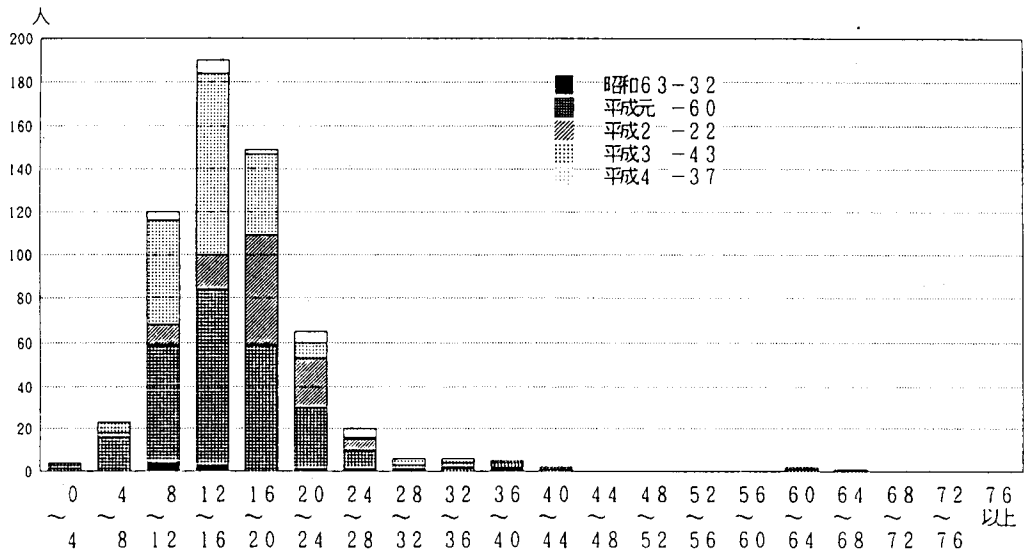


図 腸炎ビブリオ食中毒による発症者の潜伏時間

2 黄色ブドウ球菌

表 黄色ブドウ球菌による食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-33	7. 24	20/28	にぎりめし	家庭
平成元 -27	7. 13	117/386	サケフレーク	飲食店(仕出し屋)
平成元 -45	8. 15	43/56	弁当(玉子と鶏肉そぼろ疑い)	飲食店(一般)
平成2 -11	5. 6	92/501	栗めし弁当	飲食店(弁当屋)
平成4 - 9	5. 24	161/1,304	弁当	飲食店(仕出し屋)

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~1	1 ~2	2 ~3	3 ~4	4 ~5	5 ~6	6 ~8	8 ~10	10 ~12	12 ~14	14 ~16	16 ~18	18 ~20	20 ~22	22 ~24	24 ~26	26 ~28	28 ~30	30 ~32	32 以上
昭63-33	0	4	10	4	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成元 -27	0	5	35	32	18	15	9	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成元 -45	0	1	16	19	4	0	16	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2 -11	1	6	11	18	14	12	8	7	3	0	0	0	0	4	0	1	1	0	2	1
平成4 - 9	16	14	27	23	17	8	12	2	4	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2

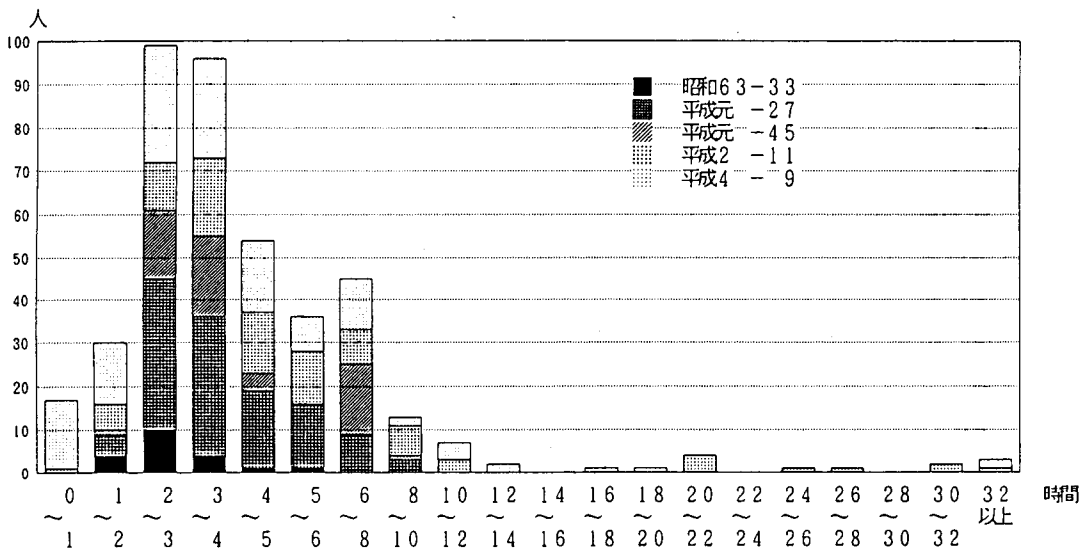


図 黄色ブドウ球菌食中毒による発症者の潜伏時間

3 バチルス・セレウス

表 バチルス・セレウスによる食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
平成元 -51	8. 23	6/9	オムライス	集団給食(認可)
平成2 -34	7. 28	4/4	ピラフ	飲食店(一般)
平成3 -60	12. 24	4/4	ピラフ	飲食店(一般)
平成4 -18	7. 10	9/10	チャーハン	飲食店(一般)
平成4 -42	9. 17	5/8	スパゲッティ	飲食店(一般)

潜伏時間 発生年次-番号	0		1		2		3		4		5		6		8		10		12		14		16		18		20		22		24		26		28		30		32以上	
	~1	~2	~3	~4	~5	~6	~8	~10	~12	~14	~16	~18	~20	~22	~24	~26	~28	~30	~32	以上																				
平成元 -51	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
平成2 -34	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成3 -60	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成4 -18	0	3	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成4 -42	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

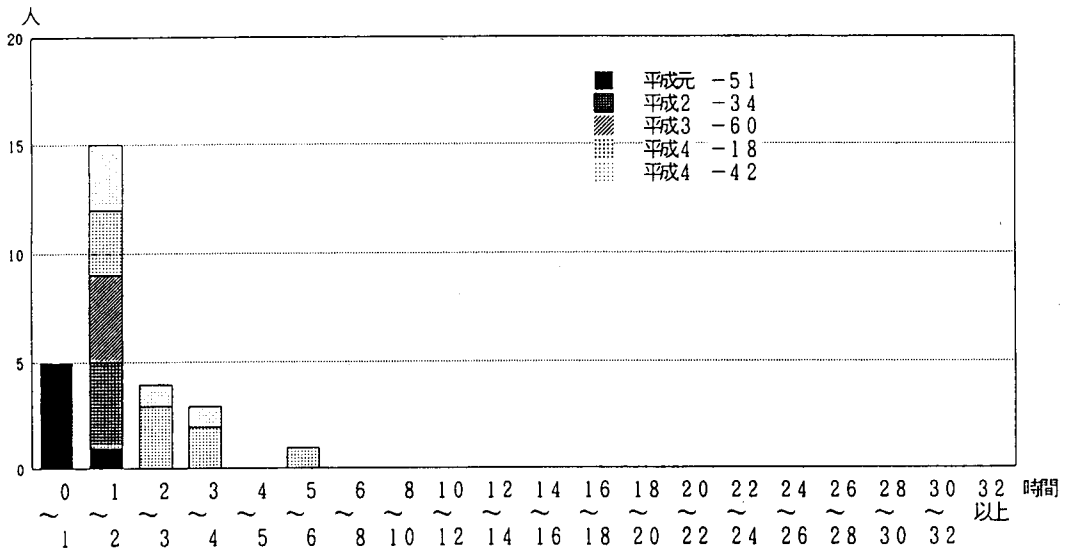


図 バチルス・セレウス食中毒事件による発症者の潜伏時間

4 ウェルシュ菌

表 ウェルシュ菌による食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生月日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭和63- 4	1. 28	459/1,247	白菜とオキアミと伍詰マグロの炒めもの	飲食店(仕出し屋)
平成元 -54	8. 28	38/56	グラタン	飲食店(仕出し屋)
平成2 -35	7. 29	103/877	小松菜とエノキ茸の煮びたし	集団給食(事業所)
平成3 - 6	3. 6	173/396	チキンのソース煮	飲食店(仕出し屋)
平成4 -17	7. 1	48/114	冷し中華そば	集団給食(事業所)

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
昭和63- 4	9	49	228	81	54	27	7	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0
平成元 -54	0	2	10	20	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2 -35	0	0	60	31	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成3 - 6	10	24	73	28	23	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成4 -17	0	5	28	1	3	8	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

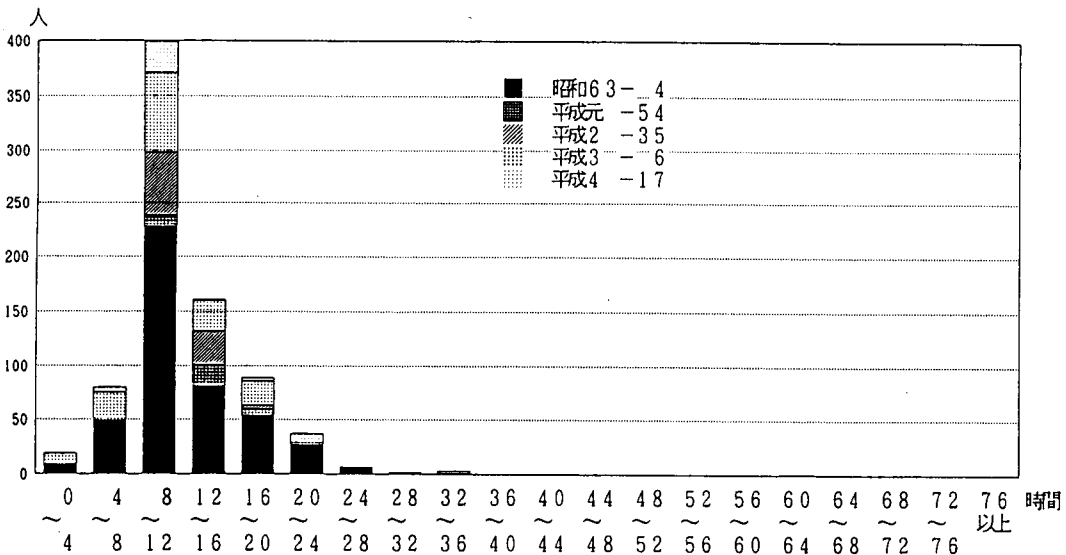


図 ウェルシュ菌食中毒事件による発症者の潜伏時間

5 病原大腸菌

表 病原大腸菌による食中毒一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭和63-51	9. 10	14/15	会食料理	飲食店(一般)
平成2 - 9	4. 10	45/123	仕出し弁当	飲食店(仕出し屋)
平成4 -30	8. 18	11/不明	不明	不明

潜伏時間 発生年次-番号	0		4		8		12		16		20		24		28		32		36		40		44		48		52		56		60		64		68		72		76以上	
	~	4	~	8	~	12	~	16	~	20	~	24	~	28	~	32	~	36	~	40	~	44	~	48	~	52	~	56	~	60	~	64	~	68	~	72	~	76		
昭和63-51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	4	2	2	0	0	1	2	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	
平成2 - 9	0	0	1	1	2	2	1	6	3	5	4	3	0	3	4	0	4	0	4	0	4	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5		
平成4 -30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	3	0	2	1	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0			

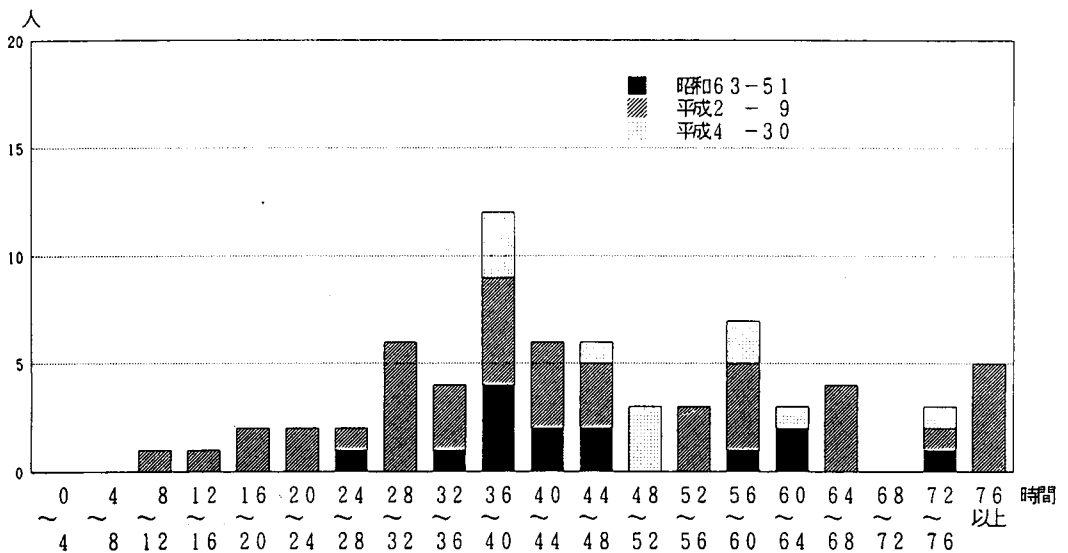


図 病原大腸菌食中毒事件による発症者の潜伏時間

6 カンピロバクター・ジェジュニ

表 カンピロバクター・ジェジュニによる食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭和三十三-15、16、17	5. 22	883/不明	水	飲食店(一般)2件、豆腐製造業1件
平成元 -13	5. 10	149/278	給食(コロッケ疑い)	集団給食(学校)
平成4 - 7	4. 28	111/243	給食	集団給食(学校)

発生年次-番号	0	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68	72	76
	~4	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68	~72	~76	以上
昭和三十三-15~17	6	17	15	31	28	43	39	35	60	65	104	74	62	39	15	11	18	10	11	33
平成2 - 9	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	2	1	6	12	2	5	16	13	20	64
平成4 -30	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2	1	4	2	0	2	8	12	51

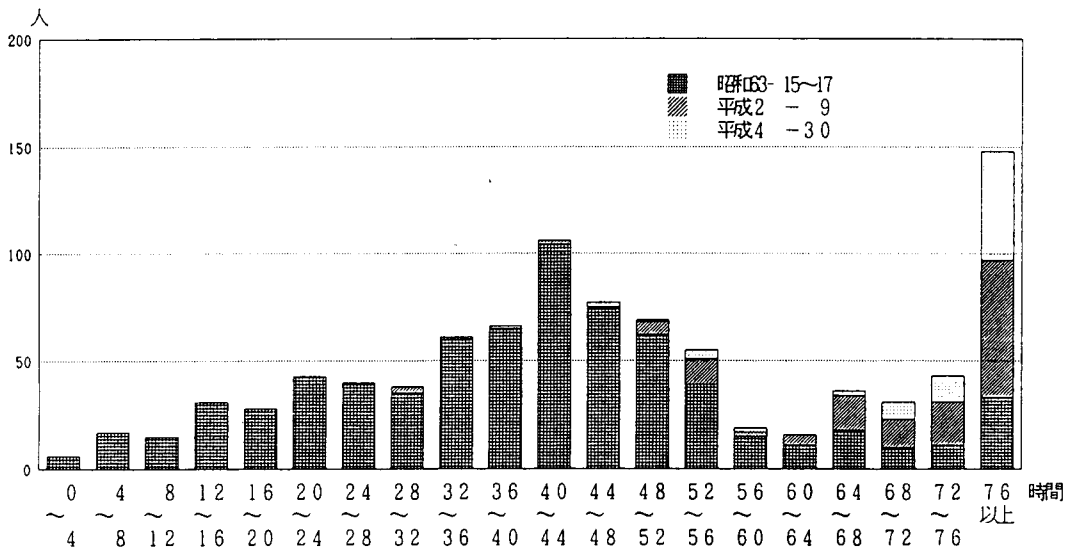


図 カンピロバクター・ジェジュニ食中毒事件による発症者の潜伏時間

7 ウイルス (疑い)

表 ウイルスが疑われる食中毒事件一覧表及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-3	1. 24	43/65	会食料理 (生カキ推定)	飲食店 (一般)
平成元 - 3	1. 25	28/40	会食料理 (生カキ疑い)	飲食店 (一般)
平成3 - 4	1. 26	36/115	カキグラタン	飲食店 (一般)
平成4 - 4	2. 9	27/92	会食料理 (生カキ疑い)	飲食店 (一般)
平成4 -53	12. 13	9/17	会食料理 (生カキ疑い)	飲食店 (一般)

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
昭63-3	1	1	1	0	0	1	1	5	7	9	1	4	1	1	0	1	0	0	0	0
平成元 - 3	0	0	4	1	1	2	0	2	3	8	1	0	0	0	2	3	0	0	0	1
平成3 - 4	3	0	1	3	1	1	1	2	5	10	2	2	1	1	1	0	0	0	0	0
平成4 - 4	0	1	4	2	2	1	2	0	1	6	5	2	0	0	0	0	0	0	0	1
平成4 -53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2	0	1	0	1	0	0	0	0

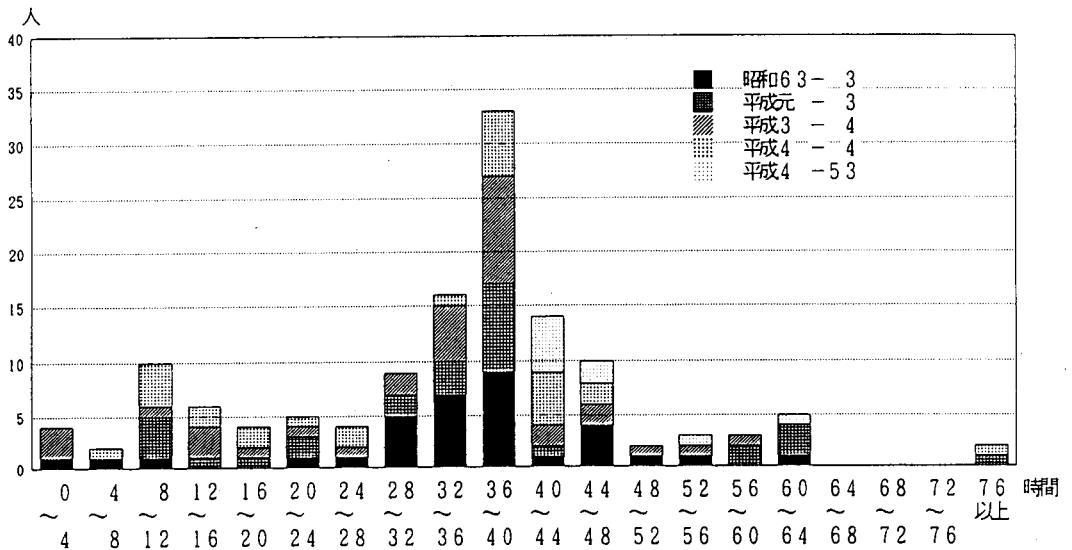


図 ウイルスが疑われる食中毒事件による発症者の潜伏時間

8 サルモネラ

(1) サルモネラ 6 菌型別

表 サルモネラ食中毒事件による 6 菌型別の潜伏時間

菌型別 \ 潜伏時間	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
04群Typhimurium	1	2	3	7	4	11	15	7	2	4	8	2	0	2	1	1	0	1	0	1
07群Thompson	3	5	6	12	20	20	21	14	6	1	7	2	3	3	2	0	0	1	0	0
07群Montevideo	3	5	5	7	16	7	14	11	11	5	5	2	5	2	0	0	2	1	0	2
08群Hadar	0	0	1	3	4	5	3	1	3	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
08群Litchfield	0	0	6	10	2	4	8	5	5	4	2	1	1	0	1	0	0	0	0	0
09群Enteritidis	1	11	17	20	21	11	21	22	18	8	6	2	0	0	6	4	3	0	0	2

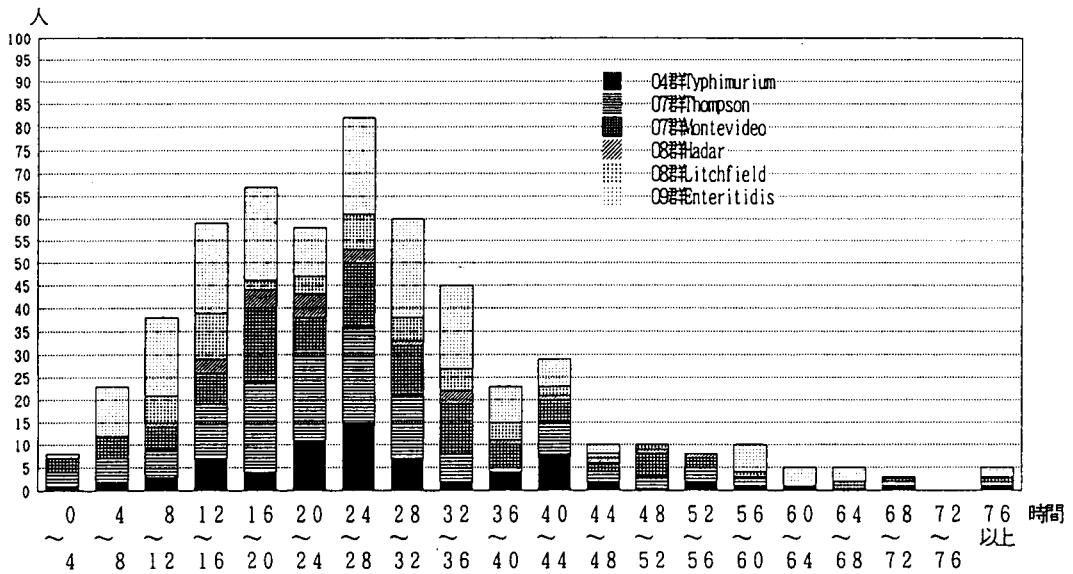


図 サルモネラ食中毒による 6 菌型別の発症者の潜伏時間

(2) サルモネラO4群 Typhimurium

表 サルモネラO4群 Typhimurium による食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-7	3.27	21/35	弁当	飲食店(一般)
昭63-55	9.15	10/17	会食料理	飲食店(一般)
平成元-69	9.14	14/27	給食	集団給食(事業所)
平成3-13	6.12	29/111	会食料理	不明

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
昭63-7	0	0	0	1	0	2	2	6	1	3	3	1	0	0	0	1	0	1	0	0
昭63-55	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	2	1	0	0	1	0	0	0	0	0
平成元-69	1	0	2	4	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
平成3-13	0	2	0	1	3	6	8	1	1	1	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0

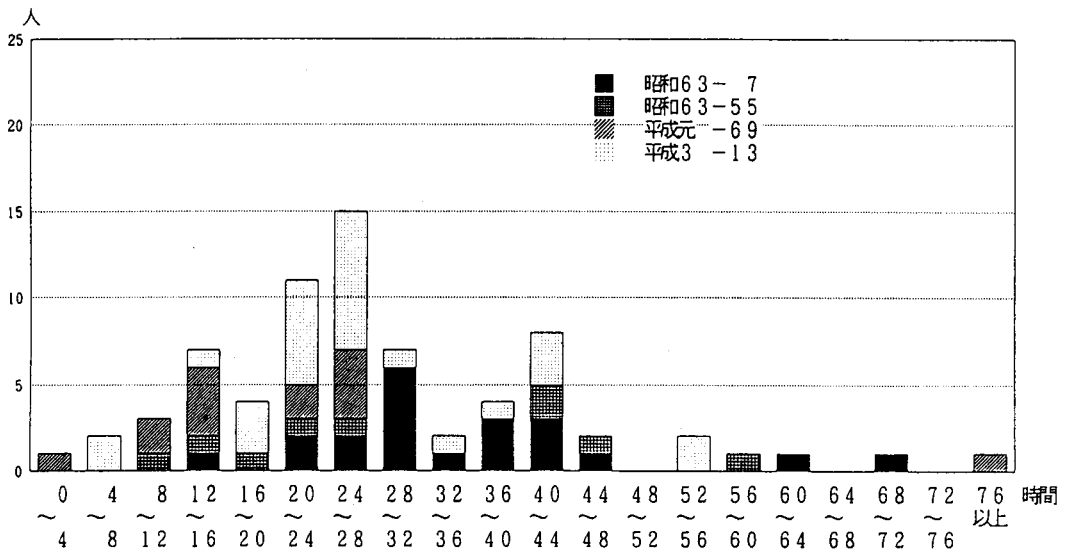


図 サルモネラO4群 Typhimurium 食中毒事件による発症者の潜伏時間

(3) サルモネラO7群 Tompson

表 サルモネラO7群 Tompson 食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生月日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
平成2 -63	9. 7	9/21	会食料理	飲食店(一般)
平成2 -72	9. 17	122/174	仕出し弁当	飲食店(一般)
平成3 -31	7. 28	7/14	会食料理	飲食店(一般)

発生年次-番号	0	4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	56	60	64	68	72	76
	~4	~8	~12	~16	~20	~24	~28	~32	~36	~40	~44	~48	~52	~56	~60	~64	~68	~72	~76	以上
平成2 -63	0	2	1	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2 -72	2	1	5	7	18	18	20	14	6	1	7	2	3	3	2	0	0	1	0	0
平成3 -31	1	2	0	0	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

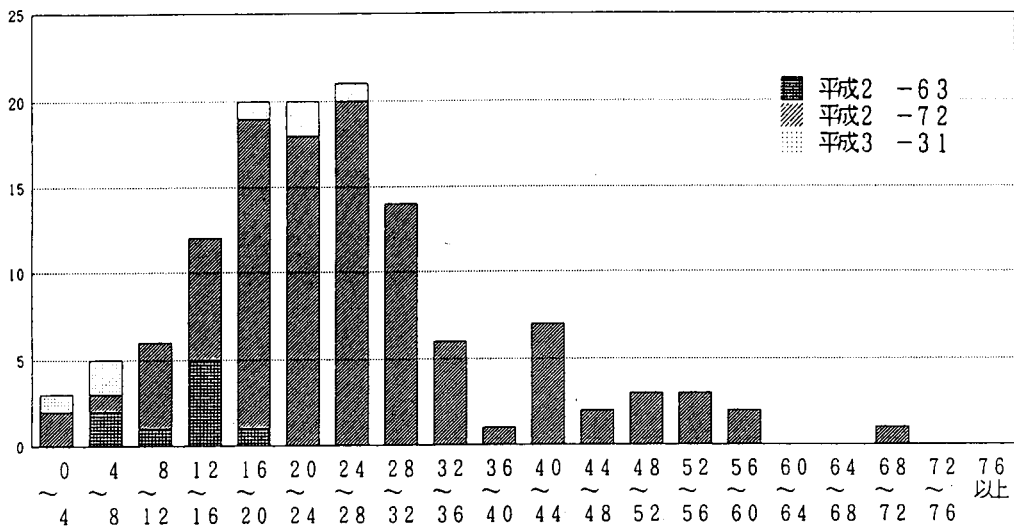


図 サルモネラO7群 Tompson 食中毒事件による発症者の潜伏時間

(4) サルモネラO7群 Montevideo

表 サルモネラO7群 Montevideo 食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭和63-24	6.29	9/13	会食料理	飲食店(一般)
平成2-20	6.23	7/8	すっぽん料理	飲食店(一般)
平成2-49	8.19	7/30	会食料理	飲食店(一般)
平成3-52	9.30	89/739	仕出し弁当	そうざい 製菓業

発生年次-番号	潜伏時間																		
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76 以上
昭和63-24	0	0	1	2	1	1	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2-20	1	0	1	0	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2-49	0	0	0	1	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成3-52	2	5	3	4	8	5	14	10	8	4	3	2	5	2	0	0	2	1	0

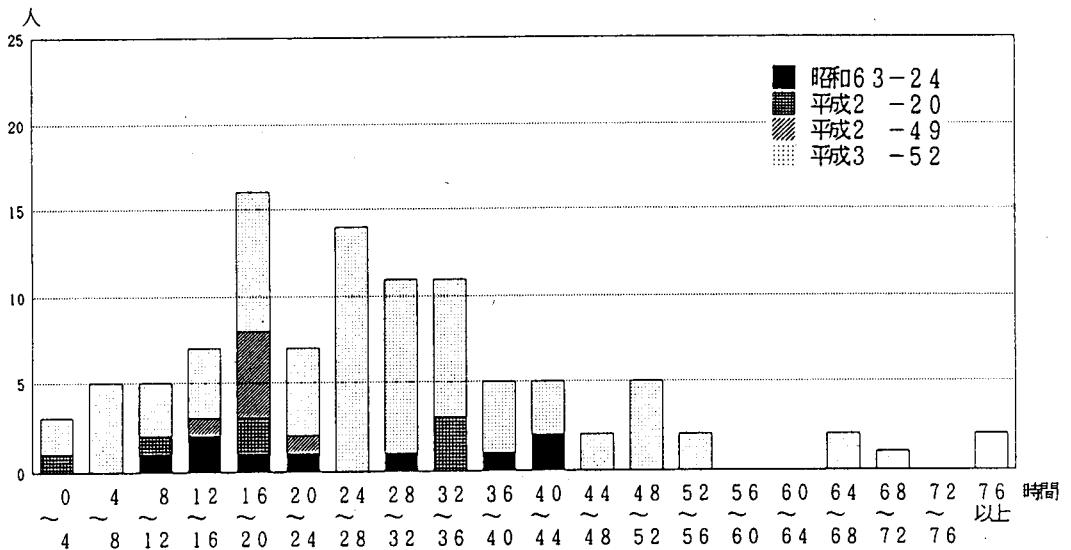


図 サルモネラO7群 Montevideo 食中毒事件による発症者の潜伏時間

(5) サルモネラO8群 Hadar

表 サルモネラO8群 Hadar 食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
平成元 -34	7. 29	7/7	焼き鳥	飲食店(そう菜店)
平成3 -24	7. 22	4/4	弁当	飲食店(弁当屋)
平成3 -58	11. 10	14/40	会食料理	飲食店(一般)

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
平成元 -34	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
平成3 -24	0	0	0	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成3 -58	0	0	1	0	4	4	1	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

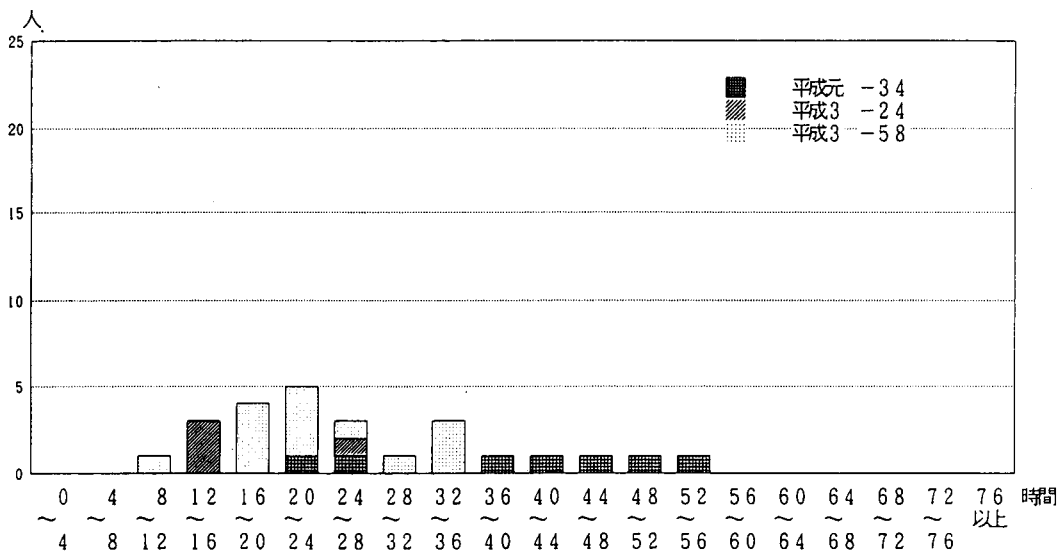


図 サルモネラO8群 Hadar 食中毒事件による発症者の潜伏時間

(6) サルモネラO8群 Litchfield

表 サルモネラO8群 Litchfield 食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-29	7. 16	12/28	会食料理	飲食店(一般)
昭63-43	8. 27	12/12	うな重定食	飲食店(一般)
昭63-54	9. 14	21/35	会食料理	飲食店(一般)
平成元-86	10. 16	4/6	仕出し料理	飲食店(一般)

発生年次-番号	潜伏時間																			
	0 ~ 4	4 ~ 8	8 ~ 12	12 ~ 16	16 ~ 20	20 ~ 24	24 ~ 28	28 ~ 32	32 ~ 36	36 ~ 40	40 ~ 44	44 ~ 48	48 ~ 52	52 ~ 56	56 ~ 60	60 ~ 64	64 ~ 68	68 ~ 72	72 ~ 76	76 以上
昭63-29	0	0	0	7	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
昭63-43	0	0	4	2	0	4	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
昭63-54	0	0	0	0	0	0	7	4	2	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0
平成元-86	0	0	2	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

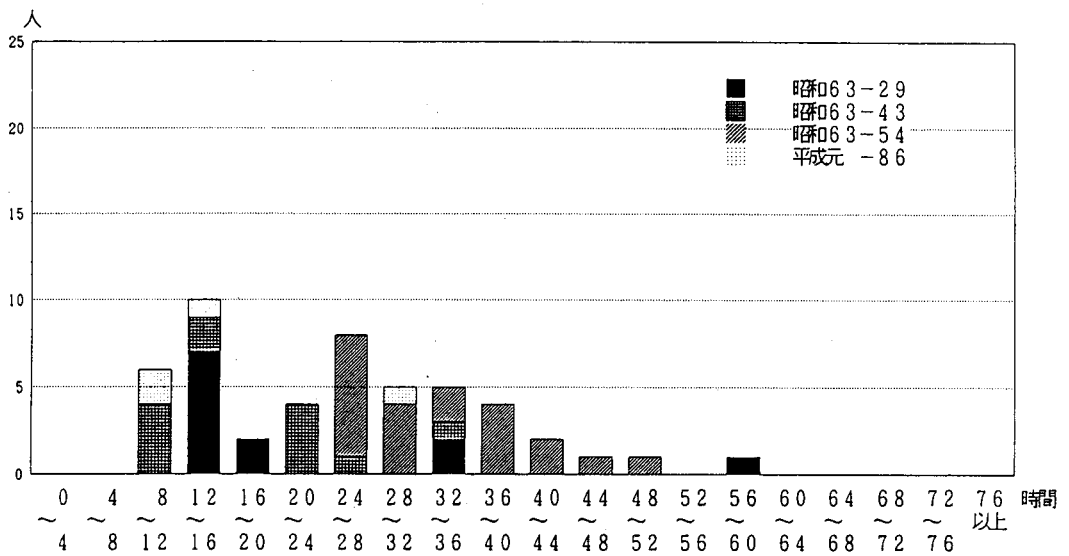


図 サルモネラO8群 Lichfield 食中毒事件による発症者の潜伏時間

(7) サルモネラO9群 Enteritidis

表 サルモネラO9群 Enteritidis 食中毒事件一覧及び潜伏時間

発生年次-番号	発生月日	患者数/喫食者数	原因食品	責任の所在
昭63-50	9. 10	5/7	牛レバー刺身	食肉販売業
平成元 -70	9. 14	104/119	ハンパロア	菓子給食(事業所)
平成元 -76	9. 22	105/192	ポテトサラダ	菓子給食(事業所)
平成2 -79	10. 7	9/9	トロロ汁	飲食店(そば屋)
平成4 -15	6. 16	32/280	仕出し弁当(目玉焼き推定)	飲食店(仕出し屋)

潜伏時間 発生年次-番号	0		4		8		12		16		20		24		28		32		36		40		44		48		52		56		60		64		68		72		76		以上		
	~	4	~	8	~	12	~	16	~	20	~	24	~	28	~	32	~	36	~	40	~	44	~	48	~	52	~	56	~	60	~	64	~	68	~	72	~	76	以上				
昭63-50	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
平成元 -70	0	3	13	16	16	7	1	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
平成元 -76	0	0	0	0	0	0	0	16	16	15	5	0	0	0	0	0	0	0	6	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成2 -79	0	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平成4 -15	1	1	3	4	4	4	4	3	2	3	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	

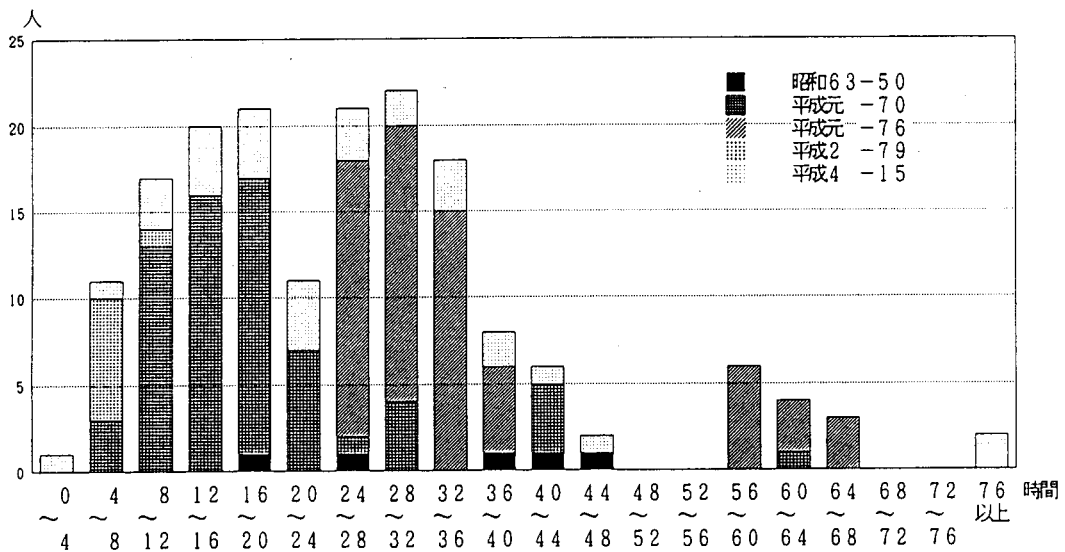


図 サルモネラO9群 Enteritidis 食中毒事件による発症者の潜伏時間

3 リステリア症の現状

1 はじめに

Listeria monocytogenes (以下 *L.m.* と略す) が動物やヒトの病原菌として報告されたのは1920年代の後半からであった。感染時の症状はヒト、動物共に敗血症や中枢神経系の疾患を起こす。時として菌種名があらわすように monocytosis (単球増加症) を起こすことがあり、医学および獣医学において臨床面から研究されてきた。

1980年代に入って、欧米でチーズや野菜を共通の原因食とする多数のリステリア症事例が報告され、*L.m.* が食物媒介感染症 (food-borne-disease) の原因菌として広く知られるようになった。本症は他の食物媒介感染症と比べて発生事例は少ないものの、致死率が高く、1988年に世界保健機構 (WHO) は各国に本症の発生防止を呼びかけた。

先にも述べたとおりヒトのリステリア症の病像は敗血症や髄膜炎であり、胃腸炎症状を主とする一般的な食中毒と異なるため、わが国では食中毒としてとらえることに理解され難い面がある。

近年、わが国でも食品衛生分野をはじめとして、多くの分野で関心が高まり、病例や検査方法の検討、各種食品からの検出状況などが数多く報告されてきている。そこで、これらの研究報告を取りまとめた。

2 *L.monocytogenes* の性状

リステリア属は7菌種に分類されるが、ヒトへの病原性が確認された菌種は *L.monocytogenes* のみであり、食品衛生の立場からはこの菌種を対象とすればよい。本菌は弱い β 溶血を示し、この溶血因子が病原性にかかわ

りあいがあることが知られている。

血清学的にはO抗原とH抗原の組み合わせにより16血清型に分類される。ヒト患者からの分離株は1/2a, 1/2b, 4b など特定の血清型に集約される傾向があるが、他の血清型との間で病原性などの差はみられない。

本菌の性状で特徴的なことは低温増殖性で、発育温度は0~45℃でありエルシニア菌属と同様に低温保存食品の安全性に注意を与えるものである。

また、本菌は土壌など自然環境に広く分布しているほか、哺乳類や魚類などの各種動物の腸管内に保菌されており、肉や乳から分離されることは古くから知られていた。

近年、選択分離培地の開発や検査技術の開発が進み、自然界における分布が詳細に検討されてきた。この結果、畜産物、農産物、水産物などのあらゆる食品原材料が *L.m.* に汚染されていることが確認された。

3 欧米におけるヒトリステリア症

(1) 各国の発生状況

① WHO

1989年にWHOがパスツール研究所に依頼して行った、ヒトのリステリア症の調査結果によると、発生数はアメリカが最も多く、次いでフランス、イギリスの順であった。各国における罹患率 (対100万人比) は欧州諸国が8.0~3.0、米国が8.3、オーストラリアが7.6であり、日本はこの年0.2であった。(Rocourt, J.: 1991) (表1)

表1 ヒト・リステリア症の発生状況 (1989年)

地域・国名	発生数	罹患率 (100万人)
ヨーロッパ		
フランス	416	8.0
イギリス	279	5.0
ベルギー	48	4.8
スイス	34	5.0
デンマーク	32	6.0
スウェーデン	32	3.8
北アメリカ		
アメリカ	2,075	8.3
カナダ	55	2.0
アジア・オセアニア		
日本	27	0.2
ニュージーランド	21	7.0
オーストラリア	13	7.7

② アメリカ

アメリカ CDC は1988年から3年間、カリフォルニアなど4州の地域にある病院においてサーベランスを実施した。この報告によると、3年間に301症例が確認され、うち67人が死亡した。100万人あたりの罹患率は7.4人であった。301例中99例(33%)は妊婦と新生児が発症した。周産期以外のリステリア症は95人が確認され、多くは副腎皮質ホルモン常用者や悪性腫瘍患者など免疫を抑制する既往症があった。患者群と年齢や既往歴(妊婦を含む)がよく似た対称群との喫食食品を比較したところ、患者群は対象群に比べソフトチーズ(2.6倍)やready-to-eat(1.6倍)、加

熱が不十分な鶏肉(4.4倍)などの食品を好んで食べていた。

リステリア症患者の家の冷蔵庫内にあった食品は、選択培地を用いて検査され、患者から検出した *L.m.* と電気泳動法を用いて比較された。123例中、79例(64%)において冷蔵庫内にあった食品から *L.m.* が検出され、そのうち23例は患者が生活していた家庭環境からも検出された。*L.m.* が直接培養で検出できるような高濃度に汚染された食品により、発症した患者は共通の菌株が検出されることが多いと考えられた。(MMWR, 15/251, 1992)

③ イギリス

イギリスでは1991年に130例が報告され、うち32例(25%)は妊産婦関連(妊婦、胎児および出生後5日以内の新生児)、98例(75%)は非妊婦であった。妊産婦関連のうち7例は妊娠16~34週に流産、4例は死産、無事出産した18例のうち17例は敗血症、呼吸困難、髄膜炎などであった。これらの母親からは *L.m.* が証明されたが、発症者は1例のみであった。非妊産婦の患者の年齢は9カ月から93才、平均が62才で老人が多く、男女比はやや男性が上回っていた。死亡者は30人であった。感染者の基礎疾患は腫瘍が25例で最も多く、23例はステロイドなどの免疫抑制剤の治療を受けていた。このサーベランスでは感染源や感染経路は明らかにされていない。(CDR, 2/142:1992)

(2) 各国で報告された食中毒事例

① アメリカ

1983年、マサチューセッツ州で、同一工場が生産した殺菌乳を飲用した成人42人、乳幼児7人がリステリア症に感染し、その致命率は29%であった。患者から分離された *L.m.* の

8割は血清型4bで、特定のファージタイプに集中した。原料乳から分離されたファージタイプは異なっていた。殺菌条件は77.2℃、18秒であったが、製造記録によれば条件を十分満たしていた。

1985年、ロサンゼルスでメキシカンタイプのソフトチーズを喫食した142人が感染した。患者の多くは妊婦と乳幼児で致命率は33.8%であった。患者及びチーズから検出されたりステリアの血清型とファージタイプは一致し、工場に冷凍保存されていたチーズから10⁴ CFU/gのリストERIAが検出された。

② スイス

1983年から5年間に同一工場で製造されたウォッシュタイプチーズを喫食した122人(成人58人、妊婦および新生児64人)がリストERIA症に感染し、致命率は25%であった。この事例は感染者に対する疫学的な調査により、単一暴露ではない多数の患者の共通食を証明した食中毒といえる。

③ カナダ

1981年、コールスローによる食中毒が起こり、成人7名(死者2名)と新生児と胎児34名(同16名)が発症した。この事件は乳および乳製品以外の食品で起きた、最初の食品媒介リストERIA症として確認された。

④ その他

イギリスではミートパティが原因と推定される、患者数300人以上の食中毒が起きている。また、欧米各国から推定原因食として食肉製品(サラミソーセージ)や魚介類とその加工品、サンドイッチ、鶏卵などによる散発事例が報告されている。

(3) *L.monocytogenes* が検出された食品に対する各国の措置

① フランス：一定の条件を満たしたチーズ工場を認定し、輸出はこの工場が製造した製品のみ許可している。これらの製品は全ロット検査を行い、*L.m.*が検出されたチーズは全品回収している。

② アメリカ：FDAは*L.m.*が検出されたチーズ、サラダ、ハンバーガーやスモークサーモンなど未加熱で摂取することが普通のready-to-eat食品に対し、同一ロット品を全て回収している。

③ カナダ：過去にリストERIA症との関連が明らかな食品から*L.m.*が検出された場合は回収しているが、関連が不明な食品は検出されても回収していない。

④ ドイツ：過去にリストERIA症の原因となった食品から*L.m.*が検出された場合は回収している。

4 我が国におけるヒトのリストERIA症

我が国のリストERIA症は、1958年8月に山形県、11月に北海道で各1例が確認された後、散発的ではあるが1990年までの33年間に681例が確認され、このうち198例の患者は死亡した。年次別の症例数は74年頃から増加し、82年に62件でピークに達したあと減少する傾向が見られる。(図1)この期間、都道府県別の発生数は東京が107例で最も多く、30例以上の報告があるのは北海道、福岡、神奈川及び大阪である。

患者の年齢は5才以下が318例、50才以上が200例で全体の78%を占めていた。到命率は新生児・小児が17%であったが、成人は白血病や肝硬変、糖尿病等の基礎疾患を持ち免疫機能が低下した患者が多いため42%であった。病型は髄膜炎と敗血症・胎児敗血症が主で

90%を越えていた。(表2)

分離菌株の血清型は681株中400株が4b、192株が1/2bで全体の87%を占めている。

患者は夏期にやや多い傾向があるものの大きな差は認められず、年間をとおして発生するものと考えられる。

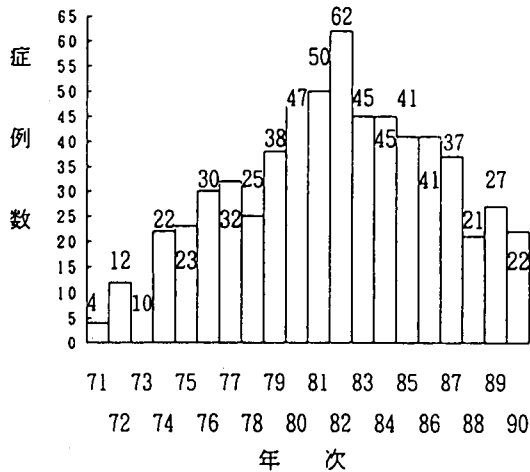


図1 日本におけるヒトのリステリア症の発生状況
寺島通徳より作成

表2 患者の病型

病型	症例数
髄膜炎	423
敗血症	125
胎児敗血症	89
髄膜脳炎	28
その他	16

寺島通徳より作成

5 食品等からの検出状況

(1) 乳・乳製品

① 乳

1989年10月から90年2月の間に都内の乳処理工場に搬入された生乳の *L.m.* 検出率は

5.6%で、産地別には0~6.8%であった。殺菌条件の異なる市販牛乳からは *L.m.* を検出しなかった。(高木ら：東京都衛生局学会誌, 86/142, 1991) (表3、表4)

表3 乳・乳製品からの *L.monocytogenes* 検出状況

原料乳産地	検体数	検出数
東京都	170	2
群馬県	136	3
埼玉県	134	1
千葉県	75	0
栃木県	110	3
その他	112	7
ストレージ	22	2

高木ら (1989~92)

表4 市販牛乳からの *L.monocytogenes* 検出状況

殺菌処理法	検体数	検出数
62 ~ 65 °C 30分	273	0
75 ~ 85 °C 15分	53	0
75 ~ 85 °C 15秒	46	0
120 ~130 °C 2秒	238	0

高木ら (1989~92)

② チーズ

国産のチーズ118件からは *L.m.* は検出されなかった。(竹葉ら：東京衛研年報, 41/95, 1990)

また、輸入チーズは2%から *L.m.* が検出さ

れた。検出されたチーズはウォッシュタイプが10件、シェーブルと白カビ、青カビタイプが各1件で、いずれもソフトまたはセミソフトタイプのチーズであった。(竹葉ら：東京衛研年報，42/102，1991) (表5)

表5 チーズからの
L.monocytogenes 検出状況

チーズの種類	検体数	検出数
国産		
ナチュラル	118	0
プロセス	25	0
輸入		
フレッシュ	46	0
ウォッシュ	58	10
シェーブル	41	1
白カビ熟成	124	1
青カビ熟成	58	1
セミハード・ハード	285	0

竹葉ら (1990/1991)

(2) 食肉

① と畜場における枝肉等の検出状況

1989年から90年に都内のと畜場に搬入されたウシ162頭、ブタ193頭の腸内容物からの *L.m.* 検出率は1.2~0.5%と低率ではあるが検出された。(飯田ら：東京衛研年報，41/22，1990) (表6)

1991年に芝浦食肉市場でと殺した牛豚の枝肉、体表面、腸内容物及び処理施設のふきとり検査を行ったところ、牛枝肉と豚枝肉及び処理施設から *L.m.* が検出されたが、体表面、腸内容物からは検出しなかった。(佐藤ら：芝浦食肉検査所調査研究抄録，4/3，1992) (表7)

表6 腸内容物からの
L.monocytogenes 検出状況

検体名	検体数	検出数
ウシ	162	9
腸内容物		
ブタ	193	24

飯田ら (1990)

表7 と畜場における枝肉等の
L.monocytogenes 検出状況

検体名	検体数	検出数
枝肉	30	8
ウシ 体表面	30	0
腸内容物	30	0
施設 (作業中)	49	4
ブタ 枝肉	30	4
体表面	30	0
腸内容物	30	0
施設 (作業中)	48	6

佐藤ら (1992)

② 市販食肉

1989年~90年にかけて都内の食肉処理業及び食肉販売業から収去した牛肉、豚肉、鶏肉からの *L.m.* 検出率は、34~37%であった。と畜場の枝肉に比べ検出率が非常に高く、処理の過程で汚染が拡大されているものと考えられた。(小久保ら：東京衛研年報，43/82，1992) (表8)

表8 市販食肉からの
L.monocytogenes 検出状況

検体名	検体数	検出数
牛肉	225	77
豚肉	209	76
鶏肉	328	123

小久保ら (1992)

(3) 海産鮮魚介類

1989年～90年にかけて、卸売市場を流通するエビ、タイ、アジなどの未調理鮮魚の可食部 (187検体) を検査したが、このうち輸入冷凍エビ1検体から *L.m.* を検出した。また、同時期に魚介類販売業及び飲食店におけるさしみ、すし種496検体を検査したところ、マグロ、タコ、イカなど11検体から *L.m.* が検出された。(増田十茂子ら：食衛誌, 33/599, 1992)

(表9)

表9 生鮮魚介類からの
L.monocytogenes 検出状況

検体名	検体数	検出数
魚介類		
マグロ	186	4
タコ	55	2
イカ	48	3
その他	93	0
貝類		
カキ	84	0
アオヤギ	57	1
アカガイ	41	1
その他	49	0
エビ類	70	1

増田ら (1992)

6 まとめ

L.monocytogenes に感染する可能性は大多数の人にとってほとんどない。しかし、ハイリスク者 (妊婦・新生児、高齢者、エイズ・がん・糖尿病・腎臓病などの免疫抑制疾患や医薬品を服用する人) にとってはリステリア症は非常に危険な疾病であり、特に、高齢の慢性疾患患者は致死率が高い。このような人たちに対して、汚染率が高い食品を食べないように情報を提供することや、汚染率の高い食品の取扱い方法を指導して、感染の危険を下げる必要がある。また、妊婦にとってリステリア感染症を早期に診断することが、迅速な治療につながり、胎児の流産や死産を防止するうえで必須とされる。

我が国では、現在までに報告された罹患率は欧米に比べて非常に低い。たとえ、全国的な規模で詳細な調査を行ったとしても、食習慣などが異なることから、罹患率は低いと想像される。しかし今後は、成人病の増加にともなってハイリスク者が増加することが予想され、リステリア症の罹患率が上昇する可能性がある。

今後、リステリア症を食中毒 (食品媒介感染症) の可能性がある疾患としてとらえ、発生時に食品衛生の立場から原因を追求し、原因が食品に帰する場合はこれを排除したり、汚染源を除去することが必要である。また、飲食店や食品製造業等の食品取り扱い者に対して、*L.monocytogenes* による食品の汚染を防止するための指導を進める必要があろう。

〔文献〕

・獣医畜産新報 1991.12.Vol.44 No.12

丸山 務：リステリアをめぐる最近の話題

寺尾 通徳：わが国におけるヒトのリステ
リア症

仲真 晶子：乳・乳製品汚染とリステリア
症

小久保彌太郎：乳・乳製品以外の食品汚染
とリステリア症

- ・竹葉ら：東京衛研年報, 42/102, 1991
- ・竹葉ら：東京衛研年報, 41/95, 1990
- ・高木ら：東京都衛生局学会誌, 86/142, 1991
- ・飯田ら：東京衛研年報, 41/22, 1990
- ・水谷ら：芝浦食肉検査所調査研究抄録, 4 /
3, 1992
- ・小久保ら：東京衛研年報, 43/82, 1992
- ・増田十茂子ら：食衛誌, 33/599, 1992
- ・WHO : Bulletin of World Health Orga-
nization, 66 (4) : 421-428 (1988)
- ・Rocourt, J. : 1991 MMWR, 15/251, 1992
- ・CDR, 2/142 : 1992

4 昭和46年以降の特集記事

1 はじめに

東京都では、昭和24年に食中毒の統計を整備し、それ以後、食中毒統計表を作成して、その年に発生した食中毒事件等の発生状況や事件の概要などを報告してきた。そして、昭和46年から、従来の統計部分とともにその年に発生した事件や苦情などのうち、特筆すべき事例などについて巻末に記事を記載してきた。

当初、これらの記事は事例紹介を中心として、1ページ程度のものであったが、年を追うごとに内容も充実し、食中毒全般の専門的な知識を提供する場となっていった。さらに、昭和59年からは食中毒統計表も一部様式を変更し、「東京都の食中毒概要」となり、これに伴って、これまでの巻末の記事を「特集」として取り扱うようになった。

これらの「特集」記事には貴重な事例や食中毒の統計的手法による解析などの高度な処理技術の記載があり、かなり古い記事でも、講習会の資料や食中毒の解析に十分活用できるものとなっている。しかしながら、古い「東京都の食中毒概要」は、書庫や倉庫の奥に仕舞い込まれ、活用の機会を失っているところが多い。

そこで、過去の「特集」記事を活用してもらうため、各年次ごとに記載された記事の表題を列記し、その概要を紹介することによって、必要な記事を食中毒概要から調べることができるようにした。

2 特集記事の目次一覧

昭和46年 酢昆布、結び昆布による苦情
(中間報告) P.172~173

47年	かきによる食中毒および苦情	P.66
〃	不明熱性疾患について	P.67
48年	へびの生食によるマンソン裂頭条虫の感染症例	P.125~126
49年	水による事故一覧表	P.97
51年	ボツリヌスA型菌による食中毒	P.113~118
〃	病原大腸菌O-6による食中毒	P.119~127
52年	クロレラ錠による光過敏症皮ふ炎	P.133~139
〃	貝類の自然毒によると思われる食中毒及び食中毒被疑事件	P.141
53年	池之端文化センターに関連したコレラの流行について	P.113~124
54年	カンピロバクターによる腸炎について	P.115~135
55年	ボツリヌス食中毒予防対策に関する答申	P.131~156
56年	ウェルシュ菌食中毒	P.117~142
57年	古くて新しい細菌、黄色ブドウ球菌食中毒	P.172~187
58年	韓国産生うにによる食中毒事件	P.159~176
〃	溶連菌による咽頭炎の食中毒様集団発生について	P.177~197
59年	「辛子蓮根」を原因とするボツリヌス菌A型による食中毒事件の都内患者例について	P.199~201
〃	大腸菌O145:H-が検出された集団下痢症患者の発生について	P.202~205

- // 東京都における食中毒の発生要因について P.206~225
 // 食中毒カレンダー P.226~244
 60年 かきによると推定される冬期集団下痢症について P.171~184
 // 食中毒発生要因とその傾向について P.185~209
 61年 東京都における食中毒の発生要因の解析と危害度分析への応用 P.175~191
 // 海水温及び気温と東京都の食中毒発生状況（夏季の腸炎ビブリオ事件について） P.192~213
 // 東京都で発生した最近5年間の腸炎ビブリオ事件における原因食品の動向（特に生鮮貝類を中心として） P.214~224
 62年 千代田区内のホテルにおける腸炎ビブリオによる食中毒事件 P.159~171
 // 東京都における最近5年間の食中毒発生状況（特に食中毒原因施設の業種別発生状況に注目した集計表） P.172~189
 // 化学物質、自然毒を原因とする食中毒および有症苦情事例（昭和58~62年の東京都内発生より） P.190~205
 63年 青梅市内で発生した「水」を原因とする食中毒事件 P.147~161
 // 最近6年間の一般飲食店（小分類）における食中毒発生状況 P.162~171
 // 患者の症状より原因菌を推定する P.172~184
 平成元年 ヒスタミン食中毒 P.181~190
 // ヤマゴボウによる食中毒事件について P.191~198
 2年 ウェルシュ菌の増殖について P.163~175
 // 腸管出血性大腸菌について P.176~194
 3年 東京で多発したS.Enteritidisによる食中毒事件 P.153~157
- ### 3 特集記事の概要
- 昭和46年 酢こんぶ、結びこんぶによる苦情（中間報告） P.172~173
 昭和46年に酢こんぶ、結びこんぶによる苦情が10件発生した。症状はいずれも顔面のしびれ、頭痛、倦怠感などであった。これらのこんぶ類には、調味料として、グルタミン酸ナトリウムが使用されていた。検査の結果、食品中から7.1~45.3%ものグルタミン酸ナトリウムが検出された。
- 昭和47年 かきによる食中毒 P.66
 昭和46年11月頃から昭和47年1月末頃にかけて、東京および関東近県でカキが原因食品と推定される食中毒が多発した。潜伏時間は3~60時間（Moは33~34時間）で、ほとんどの患者の症状は吐き気にはじまり次いで腹痛、下痢などであった。患者は、かきの鮮度に関係なく発生していた。カキからは、食中毒菌は検出されなかった。
- カキの食中毒調査は、生産地から消費地まで一貫して実施し、微生物学や水産学等あらゆる分野からの研究を検討する必要がある。

●昭和47年 不明熱性疾患について P.67

昭和47年6月7～11日までの5日間に、文京区内の4旅館に修学旅行で宿泊した小中学校の生徒らが食中毒症状を呈した。発症者数は14校219名であり、潜伏期間は約4日、症状は発熱、頭痛、腹痛、下痢などであった。原因食品は、各旅館で共通して提供されたプレスハムと考えられた。

本件は各校の校医、所轄の保健所長の診断により集団かぜとして処理された。

●昭和48年 ヘビの生食による Manson 裂頭条虫の感染症例 P.125～126

ヘビ料理を喫食した3名が Manson 裂頭条虫の幼虫に感染した。患者らはヘビのさしみ、生血、蒲焼、肝焼などを喫食し、3日後、発熱、胸・背・腰部の痛み、気管支炎症状等を呈した。検査の結果、シマヘビ15匹中、真皮、筋肉中に Manson 裂頭条虫の幼虫が100%寄生していることを確認した。また、患者の血清反応は3名中1名が陽性であった。

原因は、Manson 裂頭条虫の幼虫の頭節がヘビのさしみを喫食したときに体内に入り、腸壁を破って体腔内に寄生したものと考えられた。

●昭和49年 水による事故一覧 P.97

昭和49年に水による食中毒事件が1件、有症苦情が5件発生した。この事例を一覧表にて紹介している。

●昭和51年 ボツリヌスA型菌による食中毒 P.113～P.118

昭和51年8月12日朝から、15才と11才の姉妹2名が食欲不振、倦怠感などを呈した。翌

13日から眼瞼下垂、嚥下困難などを呈し、容体が悪化したため受診、14日に2名とも入院した。医師はその症状からボツリヌス中毒を疑い、保健所に通報した。19日、1名が死亡した。検査の結果、2名の血清から共通してボツリヌスA型毒素を検出し、1名は検便からボツリヌスA型菌を検出した。喫食調査のため患者の母親に面会したが、興奮状態のため調査できなかった。担当医師によると、サツマアゲやマグロの缶詰を子供達だけが喫食していたということであったが、食品の特定はできなかった。

●昭和51年 病原大腸菌O-6による食中毒 P.119～127

昭和51年9月12日から2泊3日で、京都、奈良方面へ修学旅行に行った中学3年生及び教師等256名のうち175名が旅行中から食中毒症状を呈した。1、2年生からの発症者、及び学校近隣にも同様の発症者はいなかったため、旅行中の食事が原因とされた。

喫食調査から9月12日夕食が原因食と推定されたが、食品を特定することはできなかった。

細菌検査の結果、病因物質は病原大腸菌O-6と決定した。

●昭和52年 クロレラ錠による光過敏症皮膚炎 P.133～139

クロレラ錠による被害が相次いで消費者センターに寄せられた。患者の症状は顔や手などの露出部位の浮腫、網状紅斑、紫斑、局所の壊死と潰瘍であった。クロレラを顆粒に加工する時、アルコール等の有機溶媒や水で湿潤させ、さらに加熱処理すると、クロレラ中

のクロロフィルが分解し、光過敏症原因物質（フェオフォルバイト等）が生成するものと考えられた。

●昭和52年 貝類の自然毒によると思われる
食中毒及び食中毒被疑事件

P.141

昭和52年に貝類による食中毒事件が1件、有症苦情が4件発生した。この事例を一覧表にて紹介している。

●昭和53年 文化センターに関連した
コレラの流行について

P.113~124

昭和53年11月4~14日にかけて、1都9県において合計48名のコレラ患者・保菌者が発見された。このうち、44名は、文化センターにおける結婚式披露宴の出席者及びその関係者であった。

患者・保菌者が発見された披露宴は日本料理に限られており、特に8,000円のコースに集中していた。8,000円のコースには輸入冷凍のロブスターが使用されており、患者・保菌者のほとんどがロブスター入りの折詰料理を喫食していた。

原因食品は特定できなかったが、次のことから事件が発生したと推察された。

- (1)輸入冷凍ロブスターのごく一部が、コレラ菌に汚染されていた。
- (2)調理過程で汚染が拡大し増菌した。
- (3)折詰料理喫食までの間に増菌した。

●昭和54年 カンピロバクターによる腸炎について

P.115~135

昭和54年1月、カンピロバクター・ジェジュ

ニを原因菌とする集団事例が我が国で初めて発生した。その後、5月にも発生したことから、外国の報告とも併せて、食中毒起因菌としての位置づけがなされ、食品衛生の領域においても注目されてきた。昭和54年には、本菌を原因菌とする食中毒事件等が合計6件発生したので、その発生状況と検査成績等をまとめて報告している。

●昭和55年 ポツリヌス食中毒予防対策に関する答申

P.131~156

我が国におけるポツリヌス菌による食中毒事件は、発生地方が限定されており、原因菌はE型によるものだけであったが、昭和51年、東京都内において初めてA型による食中毒事件が発生した。

東京都食品衛生調査会は、昭和51年12月にポツリヌス食中毒予防対策専門委員会を設置し、検討を進め昭和55年3月にポツリヌス食中毒対策に関する答申をまとめた。

●昭和56年 ウェルシュ菌食中毒

P.117~142

東京都では、昭和38年にくじら肉のうま煮を原因食品とする事件が発生して以来、昭和56年までに30事例、6,242名の患者が発生している。

ウェルシュ菌食中毒の歴史、ウェルシュ菌の分類、性状、発生状況と疫学、予防法などの解説を行った。

●昭和57年 古くて新しい細菌、黄色ブドウ球菌食中毒

P.172~187

ブドウ球菌の歴史はあまり古いものではなく、特に我が国では、第二次世界大戦までそ

の報告例は比較的少なかった。しかし、戦後の食生活の変化にともなって次第に黄色ブドウ球菌の食中毒事件の報告例も多くなった。

そこで、馴染み深い黄色ブドウ球菌について、改めてその歴史や分類、性状、過去10年間の疫学調査の結果などの解説を行った。

●昭和58年 韓国産生うにによる食中毒事件
P.159~176

昭和58年9月上旬、都内で生ウニを原因とする腸炎ビブリオによる食中毒事件、有症苦情事例が多発した。原因となった生ウニはいずれも韓国産のものであり、さまざまなルートにより輸入されていた。国内での流通には問題は認められず、他府県でも同時期に同様の事件が発生していることから、生産地において汚染、増殖の機会があったものと推察された。

●昭和58年 溶連菌による咽頭炎の食中毒様
集団発生について P.177~197

A群溶血連鎖球菌（溶連菌）は咽頭炎、猩紅熱、急性糸球体腎炎などの原因菌として知られている。欧米では食品媒介での流行もたびたび報告されているが、我が国ではほとんど見られなかった。昭和58年7月1日、会社の講演会が行われ、参加者の多くが発症した事例では、食品を介して感染した可能性が高いと推察されたので、その経緯の報告を行った。

●昭和59年 「辛子蓮根」を原因とするボツリヌス菌A型による食中毒事件
の都内患者例について

P.199~201

昭和59年6月、熊本県で製造された、真空包装の「辛子蓮根」を原因食品とする食中毒事件が、九州をはじめ全国各地に広域的に発生した。ここでは、都内発症例について、入手からの経緯等の説明を行った。

●昭和59年 大腸菌O145:H-が検出された
集団下痢症患者の発生について P.202~205

昭和59年5月30日から6月7日にかけて、小学校において、下痢を主徴とする食中毒様患者の集団発生が認められた。原因食品は特定できなかったが、飲料水汚染の可能性が強く示唆された。患者便から共通して同一血清型の大腸菌が検出されたが、これまで病原大腸菌として報告のないタイプのものであった。そのため、特異的な事例としてその概要を取りまとめ報告を行った。

●昭和59年 東京都における食中毒の発生要
因について P.206~225

個々の食中毒事件は、食品とそれを調理する人、喫食する人、施設、周辺温度など、複雑な諸要因によって構成されている。これらの諸要因を分割し、要因間の相互関係を見出し、事件を再構成することができれば、具体的な予防対策を立てることが可能であると思われる。

そこで、昭和59年に都内で発生した食中毒事件のうち、原因食品、汚染の機転等がはっきりした事例の発生要因を解析した。そして、発生要因の出現頻度から原因食品別、病因物質別等の各要因の比重を求め、要因間の相互関係究明を行った。

●昭和59年 食中毒カレンダー P.226~244

昭和30~59年の30年間に都内で発生した食中毒事件について、事件毎に発生日、患者数、病因物質、責任の所在などのデータを抽出し、日別に件数、患者数を集計して「食中毒カレンダー」を作成した。

●昭和60年 かきによると推定される冬期集団下痢症について P.171~184

都内では毎年数十件の病因物質不明の事件が発生しているが、冬期から春期にかけて発生する事件の割合が高くなっている。そのうち、特にカキを喫食したことにより発生した可能性が高いと推定される事例について、疫学調査および細菌・ウイルス検索の結果を報告した。

●昭和60年 食中毒発生要因とその傾向について P.185~209

昭和59年に作成された食中毒の発生要因にさらに重みをつけるため、昭和60年の事例についても合わせて解析を行った結果、個々の事件の発生要因について、より広い視野でその傾向をつかむことができた。さらに、昭和59年、60年の2年間に発生した飲食店営業の発生要因について、「林の数量化理論」を使い、施設、食品、病因物質別に解析を行った。

●昭和61年 東京都における食中毒の発生要因の解析と危害度分析への応用

P.175~191

昭和51年から60年の10年間に東京都で発生した1,294件の食中毒事件を、要因別に分類解析し、発生要因のそれぞれの比重を求めた。また同時に、更に一步進んだ予防対策につな

がる解析も行った。

●昭和61年 海水温及び気温と東京都の食中毒発生状況（夏季の腸炎ビブリオ事件について） P.192~213

腸炎ビブリオによる食中毒事件は夏季に集中して発生している。そのため、発生のメカニズムに、気象条件及び他の自然条件が大きく影響していることが予測される。しかし、これまでどのような条件がどんな影響を及ぼしているのか、具体的な例はなかった。そこで、気温及び海水温と発生状況を比較し、発生に関与する要因の検討を行った。

●昭和61年 東京都で発生した最近5年間の腸炎ビブリオ事件における原因食品の動向（特に生鮮貝類を中心として） P.214~224

魚介類の中でも、生食用貝類は、他の魚介類の刺身などと比べ、その構造が複雑であるなどの点から、腸炎ビブリオによる汚染の可能性が高いとの指摘もある。そこで、主に生食用貝類（一部煮貝も含む）と腸炎ビブリオ食中毒事件との直接の因果関係について、東京都の最近5年間の腸炎ビブリオ食中毒事件を対象に、更に詳細な検討を行った。

●昭和62年 千代田区内のホテルにおける腸炎ビブリオによる食中毒事件

P.159~171

昭和62年8月21日、千代田区内のホテルに宿泊した421名のうち349名が下痢、腹痛を主症状とする食中毒となった。原因食品は、前日夜の宴会で提供されたフランス料理中の「海の幸クレープ包み」であり、病因物質は

腸炎ビブリオであった。有名ホテルでの事件であり、大きな社会的反響を呼んだ。

- 昭和62年 東京都における最近5年間の食中毒発生状況（特に食中毒原因施設の業種別発生状況に注目した集計表） P.172～189

昭和58年から62年までの5年間の食中毒発生状況、特に原因施設の業種別食中毒発生状況について、病因物質、原因食品、発生時期などに着目して集計を行った。

- 昭和62年 化学物質、自然毒を原因とする食中毒及び有症苦情事例（昭和58年～62年の東京都内発生より） P.190～205

化学物質及び自然毒食中毒は、毎年都内においても数例の発生がみられる。細菌性食中毒に比べ、発生件数こそ少ないが、原因食品、病因物質は非常に多岐にわたり、これが調査や検査において難しい点となっている。そこで、昭和58年から62年の5年間に都内において発生した食中毒事例及び行政的には有症苦情となったが原因が推定された事例の中から主なものをまとめた。

- 昭和63年 青梅市内で発生した「水」を原因とする食中毒事件

P.147～161

昭和63年5月22日から28日にかけて青梅市内の飲食店を利用した者から、多数のカンピロバクターによる食中毒患者が発生した。また、同一敷地内にある別の飲食店の利用者及び豆腐製造施設にて製造販売した豆腐やゆば等の喫食者からも同様患者の発生があった。

原因はこれら3施設が共同で使用していた水源の井戸水が、同菌で汚染されていたためであった。

- 昭和63年 最近6年間の一般飲食店（小分類）における食中毒発生状況

P.162～171

一般飲食店は、このカテゴリーに含まれる営業形態あるいは取扱食品などが、広範な形態を包含している。そのため、病因物質、発生時期などに着目した食中毒の発生状況の特徴を十分に示すことができなかつた。そこで、一般飲食店のカテゴリーを小分類化し、それぞれの食中毒発生状況の解析を行った。

- 昭和63年 患者の症状より原因菌を推定する

P.172～184

食中毒発生の際、疫学調査は直ちに実施することが可能であるが、原因菌の決定については検便等の細菌検査の結果を待たなければならず通常数日間を要する。事件によっては、施設が複数関与しているとか、早急に原因食品の推定をしなければならぬケースなどもある。このような場合に、初期の段階で原因菌の推定ができれば、判断根拠の一助として有意義なものとなる。そこで、統計学的手法を用いて、食中毒の初期段階において、患者の症状より原因菌の推定を試た。

- 平成元年 ヒスタミン食中毒

P.181～190

ヒスタミン食中毒は、昭和26年東京都において、サンマみりん干しを原因食品とする680名におよぶ集団食中毒事件があつて以来、現在まで全国各地で毎年のように散発してい

る。食品衛生上古典的な食中毒ではあるが、今日においてもまだその重要性が意味を失ふることのないものである。そこで、東京都の事例を中心として、ヒスタミン食中毒の概略及び原因食品などについて考察を行った。

●平成元年 ヤマゴボウによる食中毒事件について P.191~198

植物性自然毒による食中毒には、毒きのこ、毒草類、シアン配糖体含有植物やジャガイモなど一部有毒部位を含む植物によるものなどがある。このうち、大部分はきのこ類を原因としたもので、他の植物類によるものは少数例となっている。平成元年9月29日、都内では昭和50年以来14年ぶりにヤマゴボウによる食中毒事件が発生した。そこで、今後の参考のため、発生事例について紹介を行った。

●平成2年 ウェルシュ菌の増殖について P.163~175

ウェルシュ菌による食中毒は件数は少ないが、一旦事件が発生すると、かなりの患者数となり、その影響は社会的にも大きなものとなる。そのため、本菌による食中毒の防止対策をもとに、営業者等に指導がなされてきたが、当日調理を行っているにもかかわらず事件が発生している例がみられる。そこで、過去の都内及び都外で発生した本菌食中毒事例の中で、調理から喫食までの時間が比較的短いと思われた7事例について、原因食品の調製方法などから、その発生要因の検討を行った。

●平成2年 腸管出血性大腸菌について

P.176~194

平成2年10月、埼玉県幼稚園で、腸管出血性大腸菌による集団下痢症が発生し、2名の園児が死亡した。本菌の歴史はまだ浅く、一般的にはあまりよく知られていないが、米国やカナダ等ではこれまでに多くの集団発生例が報告されている。東京都では従前より都立衛生研究所において本菌の研究を行い、「東京都微生物検査情報」などに各種情報を掲載してきた。そこで、この事件を契機に、各種知見などの取りまとめを行った。

●平成3年 東京都で多発した S. Enteritidis による食中毒事件

P.153~157

東京都におけるサルモネラ食中毒の発生件数は1979年からの10年間は年平均14件であり、その血清型の主流は S. Typhimurium であった。しかし、1989年はサルモネラ食中毒が25件と急激な増加を示し、血清型は S. Enteritidis が約6割を占めるという状況となった。そこで、1989年を主体に1991年までの間、東京都で取り扱ったサルモネラ食中毒事件、中でも S. Enteritidis を検出した事例を重点的に、それらの発生要因や、相互の関連について解析を行った。

平成4年東京都の食中毒概要

平成5年度

登録第82号

平成5年6月発行

編集・発行 東京都衛生局生活環境部食品保健課
〒163-01 東京都新宿区西新宿二丁目8番1号
電話 03(5320)4405 ダイヤルイン
代表 03(5321)1111 内線34-645

印刷所 株式会社 至誠堂
電話 03(3807)7929

この印刷物は再生紙を使用しています