

食中毒調査報告書の分析による食中毒発生要因のさらなる理解促進について

東京都福祉保健局健康安全部食品監視課

1 目的

現在、厚生労働省が各自治体からの報告を受けて発表する食中毒統計資料では、どのような食中毒が起きたのか（患者数、原因施設の種類の、病因物質、原因食品等）に関する情報を得ることができる。都においても同様の情報を提供しているが、保健所の調査報告書には上記内容に加え、何が起きたのか（例：体調不良で出勤）、そしてなぜそれが起きたのか（例：人手不足のため休めなかった）等（以下「発生要因」という。）のより詳細な調査情報が記録されている。このような発生要因に関する情報は、食中毒発生の根本原因を理解する助けとなり、その全体の傾向を定量的に把握することで、より効果的な食中毒発生対策の根拠として使用できるデータとなるため重要である。^{1,2} しかしながら、現状では一部食中毒発生統計等で取りまとめがされているが、個々の情報を分析し、その全体の傾向を示した調査はほとんどなく、調査報告書の情報の活用が十分にされていない状況である。

そこで、本調査では、東京都、特別区、八王子市及び町田市保健所から東京都食品監視課食中毒調査担当に提出された過去3年分の報告書により、食中毒の発生要因の全体の傾向を分析することを試みた。その結果、一定の知見を得たのでその一部を報告する。

2 調査方法

以下の報告書及び病因物質を対象に分析を行った。

(1) 対象とした報告書

平成28年1月1日から平成30年12月31日までに都内で発生した食中毒452件について、東京都、特別区、八王子市及び町田市保健所から食品監視課食中毒調査担当に提出された報告書（ただし、うち1件（カンピロバクターによる食中毒）は報告書未提出であったため、食中毒調査担当が把握していた情報により分析）

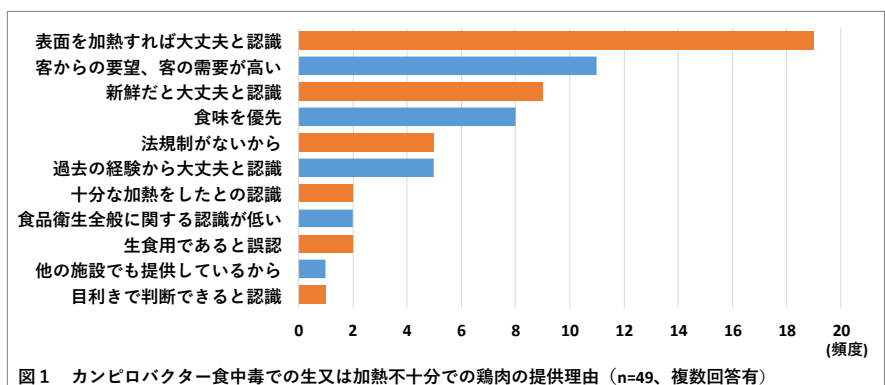
(2) 対象とした病因物質

(1)において食中毒事件数上位3位であったアニサキス（シュードテラノーバ含む。計146件）、カンピロバクター（サルモネラとの混合感染含む。計124件）及びノロウイルス（計103件）

3 結果

(1) カンピロバクター食中毒での生又は加熱不十分での鶏肉の提供理由

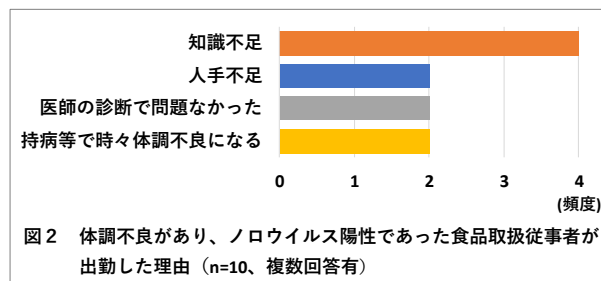
カンピロバクターによる食中毒124件のうち、鶏肉の提供状況に関して記載があった事例は121件であり、うち111件（92%）で生又は加熱不十分での鶏肉の提供があった。そのうち、生又は加熱不十分の鶏肉の提供理由について延



べ数で 49 件の記載があった。最も多かった理由は、「表面を加熱すれば大丈夫」といった鶏肉の加熱についての不適切な認識であり、次いで、「客からの要望や需要が高い」、「新鮮であれば大丈夫」という認識、「食味を優先」等が提供理由として多かった（図 1）。

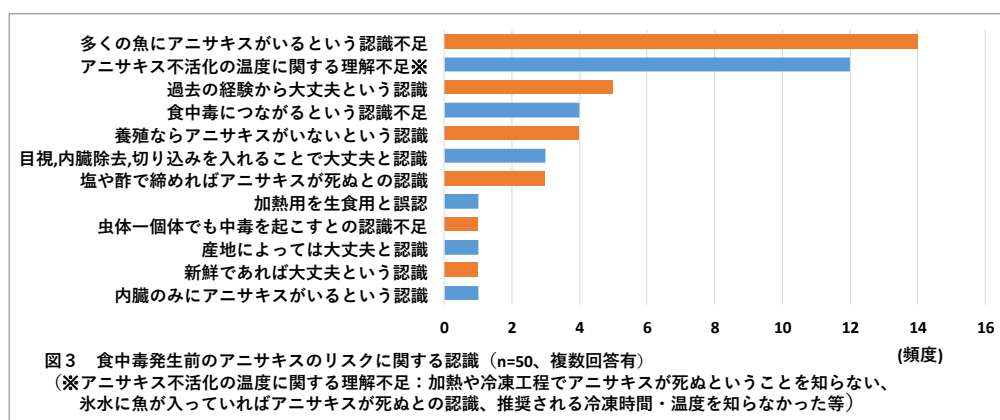
(2) 体調不良があり、かつノロウイルス陽性であった食品取扱従事者が出勤した理由

ノロウイルスによる食中毒（103 件）の 20%で、体調不良にもかかわらず食品取扱従事者（ノロウイルス陽性）が出勤し食品を取り扱っていたが、その理由について延べ数で 10 件の記載があり、食品取扱従事者の「知識不足」が一番多く挙げられていた（図 2）。



(3) 食中毒発生前のアニサキスのリスクに関する不適切な認識

食中毒発生前のアニサキスのリスクに関する不適切な認識については、アニサキスによる食中毒 146 件中、延べ数で 50 件の記載があり、「多くの魚種にアニサキスが寄生していることを知らなかった」が一番多く、次いで「アニサキスの不活化について適切に理解していなかった」等が多かった（図 3）。



4 考察

平成 28 年から平成 30 年にかけて都内で発生した食中毒の調査報告書の分析を試みたところ、自由記述方式ではあったが多くの報告書ですでに食中毒の発生要因に関する記載があり、全体の傾向を分析することができた。今回行ったような食中毒の発生要因に関する分析は、食中毒発生の根本原因を理解する助けとなり、その全体の傾向を定量的に把握することで、より効果的な食中毒発生対策の根拠として使用できると考える。また、このようにして得られた結果を保健所に還元することで、より効果的な監視指導や事業者への情報提供に活用できると考える。

本調査では個々の結果に対する考察は行わなかった。その理由として、報告に際し明確な定義付けがされていない事項や報告書の考察記載欄等から推測した事項があり、報告者の解釈や報告する・しないの判断等複数のバイアスがあったためである。

今後は、本調査のような分析を定期的に行っていくことで、食中毒の発生要因の経時変化の情報を得るとともに、それに基づき食中毒予防対策の効果を検証するためのデータとして活用できるようにしていきたい。

(引用文献)

1. Lipcsei LE, et al. *MMWR Surveill Summ.* 2019;68(No. SS-1):1-20.
2. Firestone MJ, et al. *Food Prot Trends.* 2018;38(2):134-138.