

くらしの健康

令和7年6月 第70号



目次

○ ノロウイルスによる食中毒について

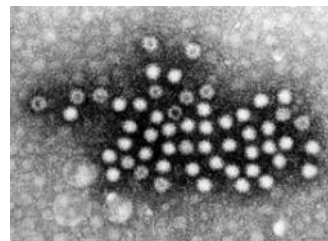
- お知らせ1 ハンセン病について正しく知っていただくために
～オンライン講演会「ハンセン病問題を知っていますか」 配信中～
- お知らせ2 ～健康安全研究センター夏休み子供向け体験型イベント開催～

ノロウイルスによる食中毒について

1 ノロウイルスとは

ノロウイルスは、食中毒や感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。

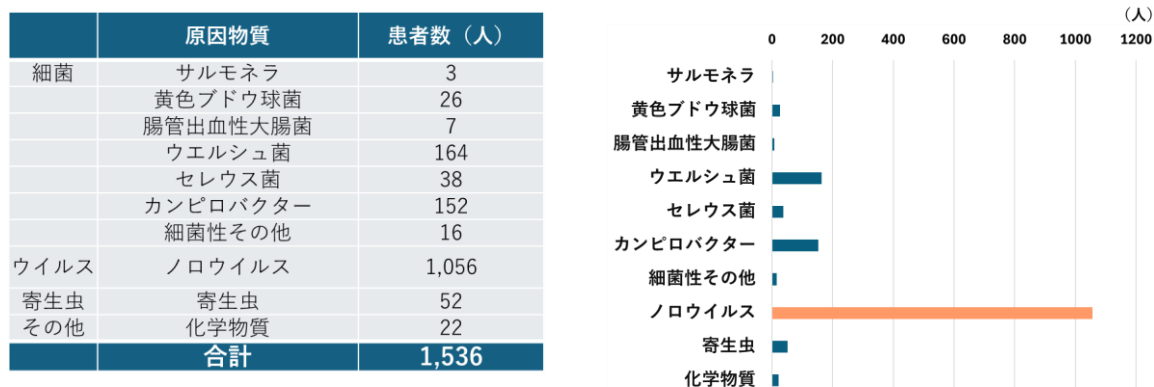
- ・ 感染すると、1～2 日後におう吐や水様性下痢などの症状が出ますが、通常は発症後 1～2 日で症状は治まります。
- ・ 冬季を中心に年間を通じて患者の発生があります。
- ・ 感染力が非常に強く、10～100 個のウイルス量で感染します。
- ・ 変異が起きやすく、免疫は長続きせずに再感染します。



ノロウイルスの電子顕微鏡写真

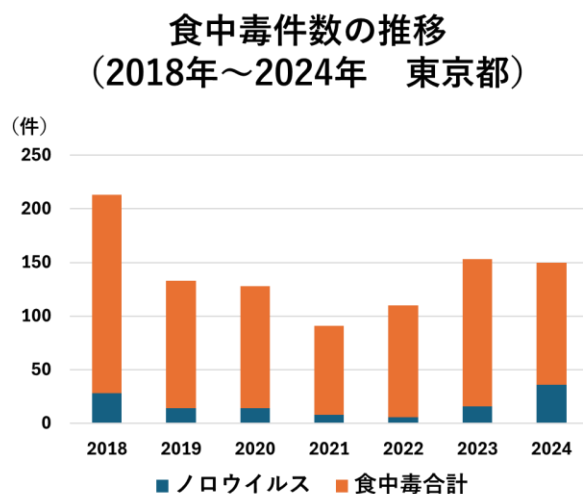
ノロウイルスの伝播^ばには大きく2つあり、ノロウイルスに汚染された食品を食べることによって発症する「食中毒」と、ヒトからヒトに感染する「感染症」があります。特に、ノロウイルスによる食中毒は患者数が最も多く、食中毒 1 事例における患者数が約 29 人(2024 年)と大規模食中毒につながりやすく、食中毒の主要な原因になっています。

病因物質別食中毒患者数（2024 年 東京都）



2 ノロウイルスによる食中毒件数の推移

東京都で発生するノロウイルスによる食中毒の件数は、2021 年から 2022 年にかけては、2018 年から 2020 年と比べて大幅に減少しました(食中毒発生件数自体も減少)。これは、新型コロナウイルス感染症の流行により、大規模な会食などの外食機会の減少や、飲食店の時短営業などの影響によるものに加え、新型コロナウイルス感染防止のために広く行われていた手洗いや消毒の徹底などが一因として考えられます。しかし、新型コロナウイルス感染症が感染症法上の 2 類相当から 5 類に引き下げられたことに伴う人流と外食機会の増加により、2023 年以降、ノロウイルスによる食中毒件数は増加に転じ、新型コロナウイルス感染症流行以前の水準まで戻っています。

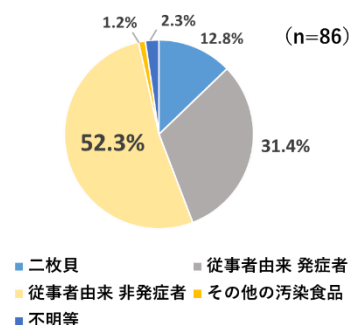


3 ノロウイルスによる食中毒の原因

(1) 調理従事者を介した感染

ノロウイルスによる食中毒事例は、感染した調理従事者から食品を介したものが全件数の 8 割以上になっています。調理従事者の手指等に付着したノロウイルスが食品や調理器具に付着し、その食品を喫食することにより感染します。特に、調理従事者が下痢やおう吐などを発症した状態(従事者由来 発症者)よりも、感染していても症状がみられない不顕性感染で調理に従事していたこと(従事者由来 非発症者)が原因であったものが多くなっています。

ノロウイルス食中毒の発生要因
(2018年～2023年 東京都)



加熱を伴わない食品又は加熱後に何らかの工程で、汚染された手で食品に触れた際に付着したウイルスが原因と考えられます。付着したウイルスが食品中で増えることはありませんが、少量のウイルスを摂取しただけで感染が成立してしまいます。



白菜の塩漬け



キャベツの千切り



オレンジ



マカロニサラダ



寿司(カンパチ)

過去にノロウイルスが検出された食品(都内食中毒事例)

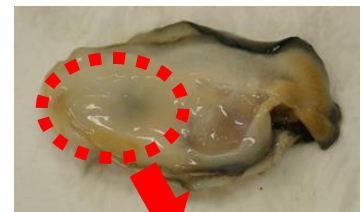
従事者由来の感染の特徴

- ・ 感染した従事者が食品等を汚染し、提供した食品を食べることで感染
- ・ 不顕性感染による自覚がない状態で従事して汚染
- ・ 回復後も1週間から1か月ほどの間は感染力のあるウイルスを排出
- ・ 食品等に付着したウイルスは長期間感染性を保持
- ・ 100 個以下の少量のウイルス量でも感染

調理従事者を介した感染は、患者数の多い大規模食中毒になりやすい！

(2) 二枚貝の喫食による感染

ノロウイルス食中毒の原因として、カキなどの二枚貝の喫食があります。糞便中に排泄されたノロウイルスは、下水から河川や海へ運ばれ、ウイルスが拡散された海域の二枚貝の中腸腺に蓄積されます(ノロウイルスは中腸腺に蓄積されますが、増殖はしません)。カキの他にもアサリやシジミもウイルスを蓄積します。ノロウイルスを蓄積した二枚貝を生食又は加熱不十分の状態で喫食することにより感染が成立します。



4 ノロウイルスの感染予防

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、ノロウイルスの予防 4 原則「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「ひろげない」が重要です。

(1) 持ち込まない

腹痛や下痢の症状があるときは、食品を取り扱う作業は控えましょう。

(2) つけない

トイレの後や調理前・食事前などは石けんと流水で十分に洗いましょう。

(3) やっつける

中心部 85～90℃で 90 秒間以上加熱しましょう。

(4) ひろげない

- ・ ノロウイルスの消毒は、0.02% (塩素濃度 200ppm) 次亜塩素酸ナトリウム溶液が有効です。
- ・ 感染者の吐物や便にはノロウイルスが大量に含まれているため、より高濃度の 0.1% (塩素濃度 1,000ppm) 次亜塩素酸ナトリウム溶液で処理しましょう。

○お知らせ 1

ハンセン病について正しく知っていただくために

(12月26日まで)

～オンライン講演会「ハンセン病問題を知っていますか」を配信中～

6月22日は「らい予防法による被害者の名誉回復及び追悼の日」とされ、国や都道府県等でハンセン病に関する行事を行っています。

○オンライン講演会「ハンセン病問題を知っていますか」

📺動画5本に分けて
解説します。

- 1 [ハンセン病とは \(3分30秒\)](#)
- 2 日本におけるハンセン病政策
 - (1) [隔離政策と人権問題 \(6分\)](#)
 - (2) [名誉回復への道 \(5分30秒\)](#)
- 3 国立ハンセン病資料館のご紹介と残された課題
 - (1) [ハンセン病資料館 \(3分50秒\)](#)
 - (2) [残された課題と今後 \(3分40秒\)](#)



国立ハンセン病資料館
(同資料館 提供)

講師: 国立ハンセン病資料館事業部社会啓発課 学芸員 金 貴粉 氏

【東京都健康安全研究センターホームページ(ハンセン病)】

<https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/center/gyouji/r07/r07hansen/>

※通信費は、視聴者様のご負担となります。

○お知らせ 2

～健康安全研究センター夏休み子供向け体験型イベント開催～

東京都健康安全研究センターでは、夏休みに小学生を対象とした体験型イベントを2つ開催します。

① 「夏休み子供セミナー 体験しよう!!科学のふしぎな世界 蚊取り線香のナゾにせまる!!」

7月25日(金)10時～11時30分・13時～14時30分・15時～16時30分

対象: 小学3～6年生(保護者同伴)。抽選で各回20名、合計60名。応募多数時は抽選となります。

申込方法: 7月11日(金)までに、次のホームページからお申込みください。

夏休み子供セミナーHP: <https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/center/gyouji/r07/r7kodomo/>



② 「夏休みは『こども調査隊』～この夏、食と薬のプロフェッショナルになろう!～」

7月29日(火)～30日(水) 午前の部 10時～12時・午後の部 14時～16時

対象: 小学4～6年生と保護者(1名同伴)。午前・午後各回36組、合計72組

2日間続けての参加が必要です。応募多数時は抽選となります。

申込方法: 7月13日(日)までに、次のホームページからお申し込みください。

特設HP: <https://www.hokeniryo1.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/forum/tyousatai/r7tyousatai.html>

※アルコールや食品等を使用しますので、アレルギー等をホームページで必ずご確認ください。



発行: 東京都健康安全研究センター

住所: 〒169-0073 東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電話: 03-3363-3231(代表) E-mail: tmiph@section.metro.tokyo.jp

H P: 東京都健康安全研究センター <https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

感染症情報センター <https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

都内の環境放射線測定結果 <https://monitoring.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

花粉症対策のページ https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/kj_kankyo/kafun/