

11月1日～3月31日は、 「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」です。

冬季に多発する傾向があるノロウイルス食中毒を予防するために、
ノロウイルスの特徴を正しく理解し、適切な対策をしましょう。

★ノロウイルス食中毒の特徴

主な原因食品

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスの蓄積した、生、あるいは加熱不十分な二枚貝(生カキ)など

ノロウイルスは食品中
では増えず、人の腸管
内で増えます！

主な感染経路

人→食品→人

感染している
食品取扱者から
食品を介して感染



感染力が
非常に強い!!

食品→人



汚染された二枚貝
などを十分に加熱
調理しないで摂取す
ることで感染

人→人

- ・感染した人が使用した施設
やトイレなどを介して感染
- ・患者の便や嘔吐物の処理
が不適切な場合、ウイルス
がほこりやちりとともに舞い
上がり、それを別の人が吸
い込み感染



主 な 症 状

<潜伏期間>

- ・感染から発症までおおむね24～48時間

<主な症状>

- ・吐き気、おう吐、下痢、
腹痛等が1～2日続く



症状が無くても
感染していることが
あるので注意！

当該期間中、感染性胃腸炎の患者の急増など、ノロウイルス食中毒が発生する危険性が特に高まった場合には、
「ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信します。



予防のポイントは
裏面をご覧ください。

栃木県保健福祉部生活衛生課

県ホームページにも
掲載しています。