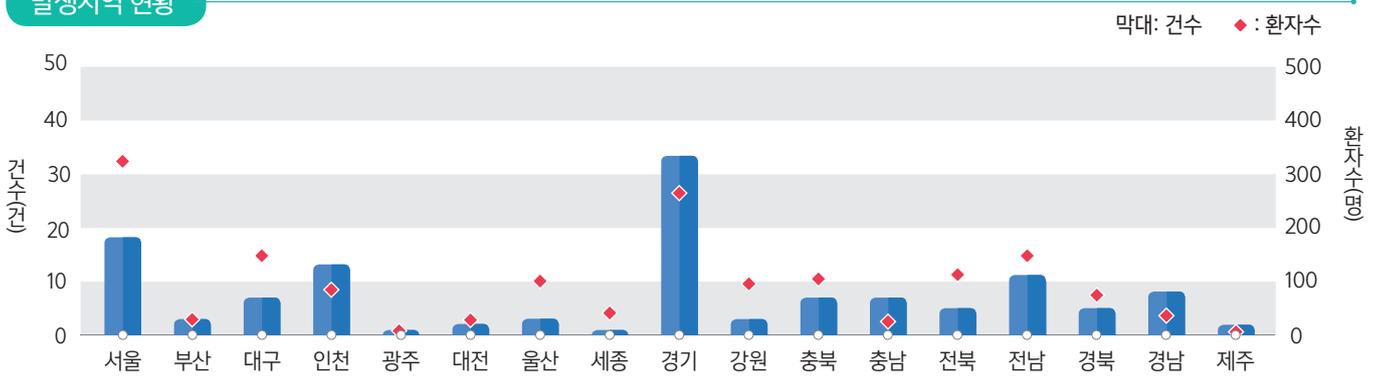


11월

식중독 주의 정보 알림

노로바이러스로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황



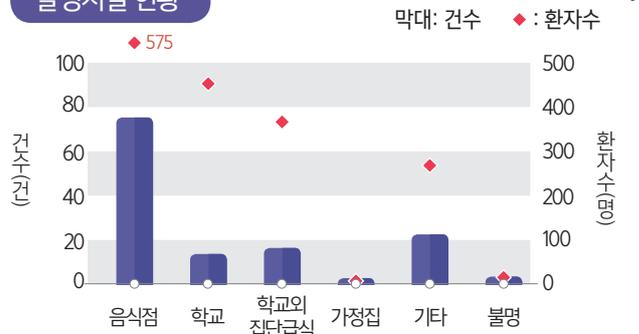
❖ 경기(33건), 서울(18건), 인천(13건) 등에서 발생하였음. * 경기(수원·김포 각 5건), 서울(강남 4건), 인천(부평·남동구 각 3건)

원인균 현황



❖ 노로바이러스(31건)으로 인한 발생이 많았음.

발생시설 현황



❖ 음식점(75건), 기타(22건), 학교외집단급식(16건) 등에서 발생하였음.

* 음식점(회집·일식 37건), 기타(수산물도소매·직판장 6건) 등

노로바이러스 예방수칙



30초 이상 비누나 세정제를 이용해 손가락, 손등까지 깨끗이 씻고 흐르는 물에 헹굼



구토물 발생시 신속한 제거 및 주변소독 실시



감염이 의심될 경우 화장실, 변기, 문손잡이 등을 소독 실시



구토·설사 등 증상이 있는 종사자는 식품 조리업무에 즉시 참여 중지



생굴 등 어패류는 되도록 가열·조리 하여 제공(중심온도 85℃, 1분 이상)



야채, 과일 등 생으로 섭취하는 채소류는 세척 등 철저



조리기구는 열탕 또는 염소소독으로 철저히 세척·소독



지하수 사용 집단급식소는 소독장치(염소자동주입기 등) 정상작동 여부 확인

* 겨울철 식중독 주의정보는 노로바이러스 예방 시리즈(노로바이러스 예방수칙 → 손씻기 생활화 → 올바른손씻기 → 구토물처리방법 → 식품섭취 주의사항)로 매일 송부할 계획입니다.

* 최근 5년간('13~'17. 11.) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보 및 예측지도를 활용해 주시기 바랍니다.(www.mfds.go.kr)