



월간 식중독

노로바이러스로 인한 식중독 주의

최근 날씨가 추워지면서 노로바이러스로 인한 식중독 발생에 주의가 필요합니다.
 노로바이러스 식중독은 노로바이러스에 오염된 지하수, 해수 등에 오염된 음식물과 물을 섭취하였거나,
 노로바이러스 감염자와의 직·간접적인 접촉을 통해서도 쉽게 전파되므로 무엇보다 예방이 중요합니다.



노로바이러스 식중독 예방요령



손은 흐르는 물에
비누로 30초 이상 자주 씻기



식재료는 깨끗한 물로 세척하기
다른 식재료에 튀지 않게 주의



음식은 충분히 익혀먹기
어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상 익히기



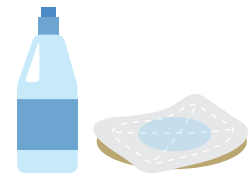
지하수 사용 시
염소소독장치 정상 작동 여부 확인

노로바이러스 감염자와 접촉을 금하고
음식 섭취 시 개인 식기 사용하기

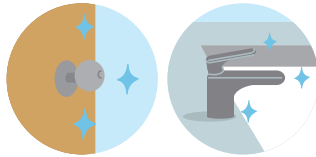
노로바이러스 식중독 확산방지



화장실에서 용변 또는 구토했을 때에는 변기 뚜껑을 닫고 물 내리고,
주변을 철저히 소독하기



구토물은 소독액을 적신 종이타올로
5분 정도 덮은 후 닦고
비닐봉투에 담아 바로 폐기하기



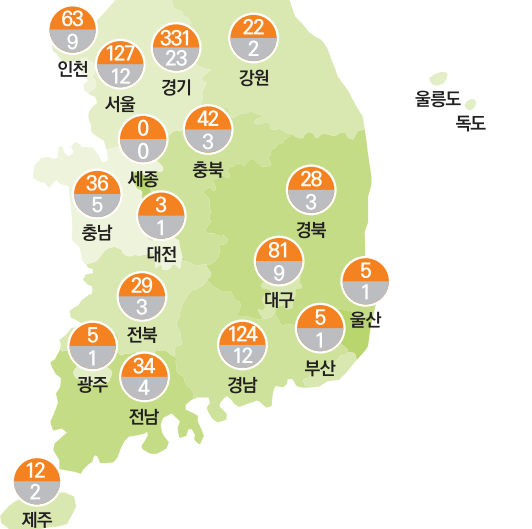
문고리, 수도꼭지 등 표면을
소독할 땐 소독제를 도포하고 10분
후 일회용 타월 또는 물걸레로 닦기



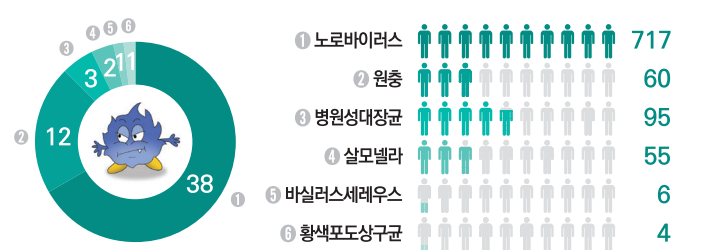
노로바이러스 감염자는 조리하지
않고, 증상이 나아진 후에도
최소 2~3일간 공동생활 피하기

* 구토물 및 주변은 가정용 염소소독제로 8배 희석(염소농도 5000ppm)하여 소독
 * 사전예방을 위해서는 가정용 염소소독제로 400배 희석(염소농도 1000ppm)하여 소독

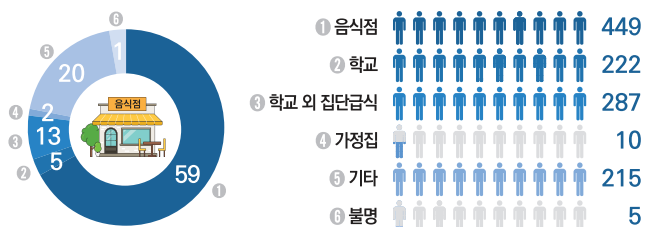
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



※ 최근 5년간('15~'19년) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
 ※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)특징 및 발생현황 → (12월)예방법 → (1월)원인 및 증상 → (2월)소독액 제조 → (3월)사례로 보는 예방법으로 제작됩니다.