

12월

식품의약품안전처

정확한
건강
정보

내 심을 밝히는
규제혁신

적극담당
PRIDE

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

노로바이러스 특징

유아에서 성인까지 전 연령층에 감염성 위장염을 일으키는 바이러스, 주로 겨울철에 발생하지만 최근에는 계절에 상관없이 발생하고 감염력이 강해 사람 간 전파가 쉬움



오염경로

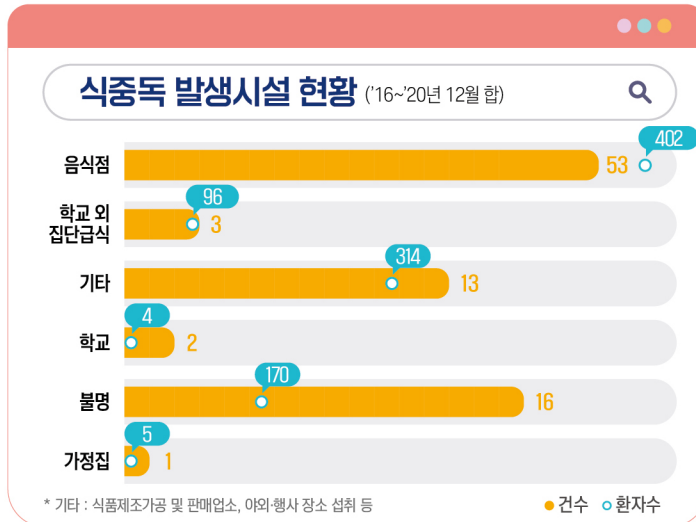
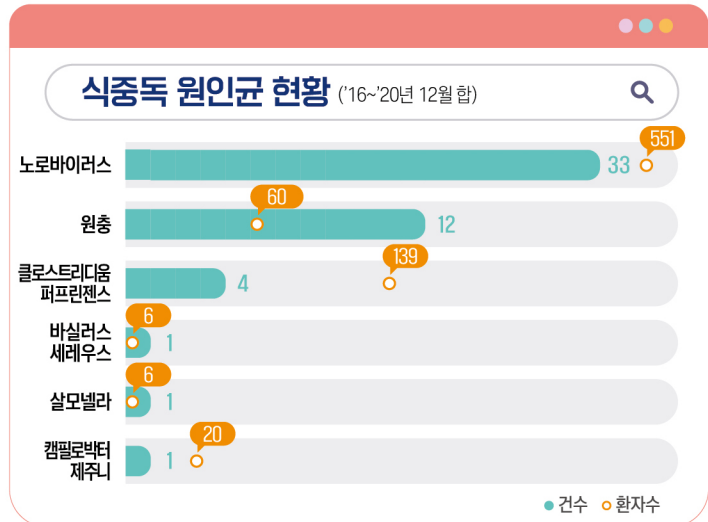
- 식품** 오염된 어패류를 생으로 섭취하거나 오염된 물을 음용 또는 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류를 섭취한 경우
- 감염** 환자와 직접 접촉 및 환자의 구토물이나 분변으로 오염된 환경과 접촉한 경우



식중독 예방 6대 수칙

식중독 예방 6대 수칙을 지켜 겨울철 식중독 예방합시다~

손 씻기 <p>비누로 30초이상 깨끗이 씻어요</p>	익혀먹기 <p>중심부 (육류 75°C, 어패류 85°C) 1분이상 충분히 익혀먹기</p>	끓여먹기 	세척·소독하기 <p>안전한 조리습지</p> <p>채소류, 육류, 어패류, 가공류</p>	구분 사용하기 <p>날·도마 구분사용</p>	보관온도 지키기 <p>냉장 5°C 이하, 동결 -18°C 이하</p>
---	---	-----------------	--	------------------------------------	--



※ 최근 5년간('16~'20년) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
 ※ 노로바이러스 예방을 위해 (11월)손씻기 → (12월) 오염경로 및 예방법 → (1월) 구토물처리 및 소독액 제조법 → (2월) 환경 및 접촉관리 순으로 제작됩니다.