

12 월

# 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 접촉**을 통해서도 쉽게 전파되므로 무엇보다 예방이 중요합니다.



### 노로바이러스 식중독 예방요령



손은 흐르는 물에  
**비누로 30초 이상** 자주 씻기



물은 끓여 마시기



식재료는 **깨끗한 물**로 세척하기  
다른 식재료에 튀지 않게 주의



음식은 충분히 **익혀먹기**  
어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상 익히기



노로바이러스 감염자와 **접촉을 금하고**  
음식 섭취 시 **개인 식기 사용**하기



지하수 사용 시  
**염소소독장치 정상 작동** 여부 확인

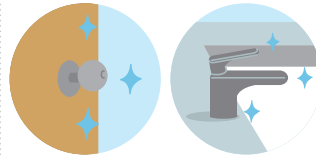
### 노로바이러스 식중독 확산방지



화장실에서 용변 또는 구토했을  
때에는 **변기 뚜껑을 닫고 물 내리고,**  
**주변을 철저히 소독**하기



구토물은 소독액을 적신 종이타올로  
5분 정도 덮은 후 닦고  
**비닐봉투에 담아 바로 폐기**하기



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

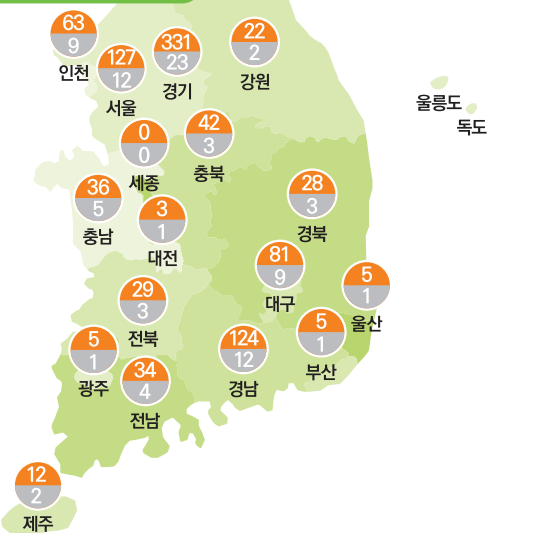


노로바이러스 감염자는 **조리하지**  
**않고, 증상이 나아진 후에도**  
**최소 2~3일간 공동생활 피하기**

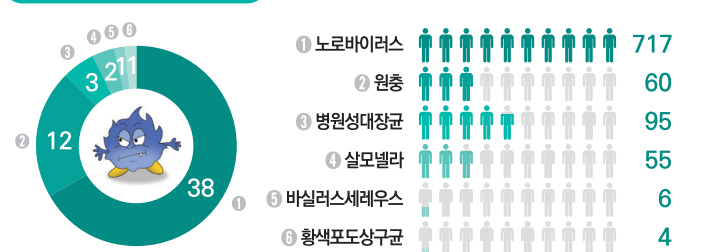
\* 구토물 및 주변은 가정용 염소소독제로 8배 희석(염소농도 5000ppm)하여 소독

\* 사전예방을 위해서는 가정용 염소소독제로 400배 희석(염소농도 1000ppm)하여 소독

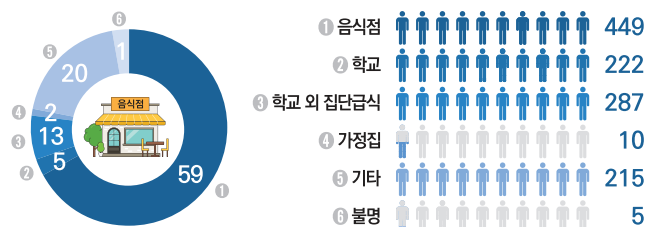
### 발생지역 현황



### 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.