

2월

식품의약품안전처

정형 세상

노로바이러스

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

노로바이러스 식중독 및 감염병 예방은 올바른 손 씻기에서 시작합니다.

언제 씻을까요?

외출한 직후

생선·날고기·계란 등 취급 후

코를 풀거나 재채기 후

쓰레기 취급 후

화장실 사용 후

올바른 손씻기를 알아볼까요?

1 거품내기

2 깍지 끼고 비비기

3 손바닥, 손등 문지르기

4 손가락 돌려뒤기

5 손톱으로 문지르기

6 흐르는 물로 헹구기

식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 2월 합)

건수

환자수

지역	건수	환자수
서울	8	163
부산	4	14
대구	5	19
인천	3	14
광주	0	0
대전	0	0
울산	0	0
세종	4	17
경기	13	111
강원	4	14
충북	2	7
충남	5	28
전북	3	20
전남	3	32
경북	3	11
경남	9	62
제주	1	6
불명	0	0

식중독 원인균 현황 ('16~'20년 2월 합)

건수

환자수

원인균	건수	환자수
노로 바이러스	19	243
원충	7	47
클로스트리디움 퍼프린젠스	2	50
캠필로박터 제주지	2	12
바실러스 세레우스	2	6
황색 포도상구균	1	4

식중독 시설 현황 ('16~'20년 2월 합)

건수

환자수

시설	건수	환자수
음식점	43	289
기타	16	91
학교 외 집단급식	3	41
학교	1	69
가정집	0	0
불명	4	28

* 기타 : 식품제조가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 설치 등

※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)오염경로 및 예방법 → (12월)환경 및 접촉관리 → (1월)소독액 제조 → (2월)올바른 손씻기 순으로 제작됩니다.