

사례로 보는 식중독 예방 요령

# 노로바이러스

1월



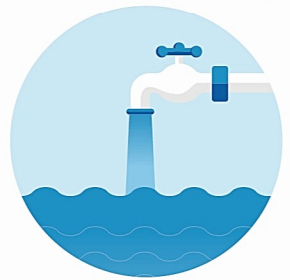
## 01 발생 개요

- '23년 00음식점에서 식중독 발생(환자 15명/섭취자 36명)
- 노로바이러스에 오염된 지하수를 식품용수로 사용하여 식중독이 발생한 것으로 추정
- 환자 및 조리종사자에서 노로바이러스 13건 검출, 행주·지하수·지하수로 조리한 음식에서 노로바이러스 4건 검출



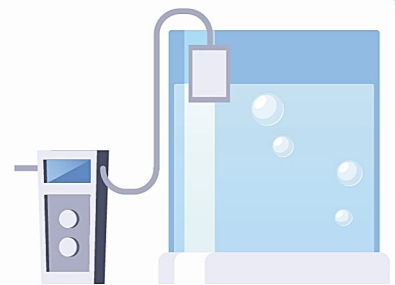
## 02 발생 원인

- 00음식점은 지하수 사용 시설로 사용범위는 식수, 조리, 세척 등 모든 과정에서 사용였으며, 당시 「먹는물관리법」에 따른 먹는 물 수질검사(12종)에서 적합 결과를 받음
- 그러나 지하수 관정은 모두 자동염소주입기 미설치된 상태임
- 특히 식당용으로 사용하는 관정은 별도 물탱크 없이 직수로 사용(길이 약 5m)하고 있었으며, 오수가 지나가는 라인과 비교적 가까운 위치
- 식당용 관정에서 채수한 지하수에서 노로바이러스가 검출된 것으로 보아 오수에 오염되었을 것으로 추정



## 03 개선 방안

- 대규모 음식점에서는 되도록 상수도를 사용하는 것이 안전, 상수도관 사용이 어려울 경우 염소 자동투입기 등 지하수 살균 소독장치 설치
  - 주기적으로 염소가 주입되고 있는지 확인
- 정기적으로 수질검사(먹는물 수질기준, 노로바이러스 등) 실시
- 주기적인 탱크청소와 필터교체 등 관리 철저



### 시설별 주요 원인균

