

## 붙임 2

## 식중독 예방 관련 자료

### ○ 식중독 바로알기 Q&A

<p>Q&amp;A로 알아보는 <b>노로바이러스 식중독 바로알기</b> ?!</p> <p>식품의약품안전처</p>	<p><b>Q</b> 노로바이러스 식중독은 다른 식중독에 비해 발생 가능성이 높다?</p> <p><b>YES!</b></p> <p>노로바이러스는 단 10개 정도만으로도 쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.</p> <p> × 10 cf. 리스테리아 식중독균은 음식을 1g당 10~100개 정도로 감염 발생</p> <p>철저한 개인위생 수칙 준수를 통한 예방이 중요합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>
<p><b>Q</b> 노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리하는 것은 가능하다?</p> <p><b>NO!</b></p> <p>노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리를 하면 노로바이러스가 전파될 수 있습니다.</p> <p>따라서 설사, 구토 등 노로바이러스 증상이 있는 조리종사자는 <b>즉시 조리하지 않도록</b> 하여야 합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>	<p><b>Q</b> 노로바이러스 식중독은 겨울철에 발생률이 높다?</p> <p><b>YES!</b></p> <p>바이러스는 감염 활성이 겨울철에 강해집니다.</p> <p>노로바이러스는 -20℃에서도 잘 살아남을 수 있고 여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.</p> <p></p> <p>식품의약품안전처</p>
<p><b>Q</b> 상한 음식을 조심하면 노로바이러스 식중독에 걸리지 않는다?</p> <p><b>NO!</b></p> <p>노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라, <b>사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.</b></p> <p>따라서 증상이 있다면 급급적 <b>사람 간 접촉 등을 피해야 합니다.</b></p> <p>식품의약품안전처</p>	<p><b>Q</b> 예방접종을 통해 노로바이러스를 예방할 수 있다?</p> <p><b>NO!</b></p> <p>노로바이러스 식중독 예방 <b>접종</b>에 대해 아직까지 알려져 있지 않습니다.</p> <p>따라서 개인위생과 조리도구·시설의 <b>세척·소독을 철저히</b> 하여 식중독을 예방할 수 있습니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>

## ○ 손씻기 요령



## ○ 구토물 처리방법

