

붙임 2

식중독 예방 관련 자료

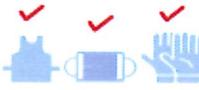
○ 식중독 바로알기 Q&A

<p>Q&A로 알아보는 노로바이러스 식중독 바로알기 ?!</p> <p>식품의약품안전처</p>	<p>Q 노로바이러스 식중독은 다른 식중독에 비해 발생 가능성이 높다?</p> <p>YES!</p> <p>노로바이러스는 단 10개 정도만으로도 쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.</p> <p>x10 cf. 리스테리아 식중독균은 음식을 1g당 10~10⁶개 정도로 감염 발생.</p> <p>철저한 개인위생 수칙 준수를 통한 예방이 중요합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>
<p>Q 노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리하는 것은 가능하다?</p> <p>NO!</p> <p>노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리를 하면 노로바이러스가 전파될 수 있습니다.</p> <p>따라서 설사, 구토 등 노로바이러스 증상이 있는 조리종사자는 즉시 조리하지 않도록 하여야 합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>	<p>Q 노로바이러스 식중독은 겨울철에 발생률이 높다?</p> <p>YES!</p> <p>바이러스는 감염 활성이 겨울철에 강해집니다.</p> <p>노로바이러스는 -20°C에서도 잘 살아남을 수 있고 여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>
<p>Q 상한 음식을 조심하면 노로바이러스 식중독에 걸리지 않는다?</p> <p>NO!</p> <p>노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라, 사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.</p> <p>따라서 증상이 있다면 급급적 사람 간 접촉 등을 피해야 합니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>	<p>Q 예방접종을 통해 노로바이러스를 예방할 수 있다?</p> <p>NO!</p> <p>노로바이러스 식중독 예방 접종에 대해 아직까지 알려져 있지 않습니다.</p> <p>따라서 개인위생과 조리도구·시설의 세척·소독을 철저히 하여 식중독을 예방 할 수 있습니다.</p> <p>식품의약품안전처</p>

○ 손씻기 요령



○ 구토물 처리방법

- 

1. 반드시 **마스크, 비닐장갑, 앞치마를 착용하세요.**
- 

2. 토사물은 천 또는 종이를 이용해서 **바깥에서 안쪽 방향으로 닦으세요.**
- 

3. 사용한 천과 종이는 비닐 봉투에 넣고 **1000~5000ppm 염소 소독액으로 소독하세요.**
- 

4. 토사물이 있던 자리는 **1000~5000ppm 염소 소독액을 적신 천 등으로 덮어 소독액이 바닥에 스며들게 하세요.**
- 

5. 다 쓴 장갑은 통에 담은 후 마찬가지로 **염소 소독액을 이용해 처리하세요.**
- 

6. 청소를 마친 후에는 반드시 **세정제로 손을 깨끗이 씻어야 해요.**