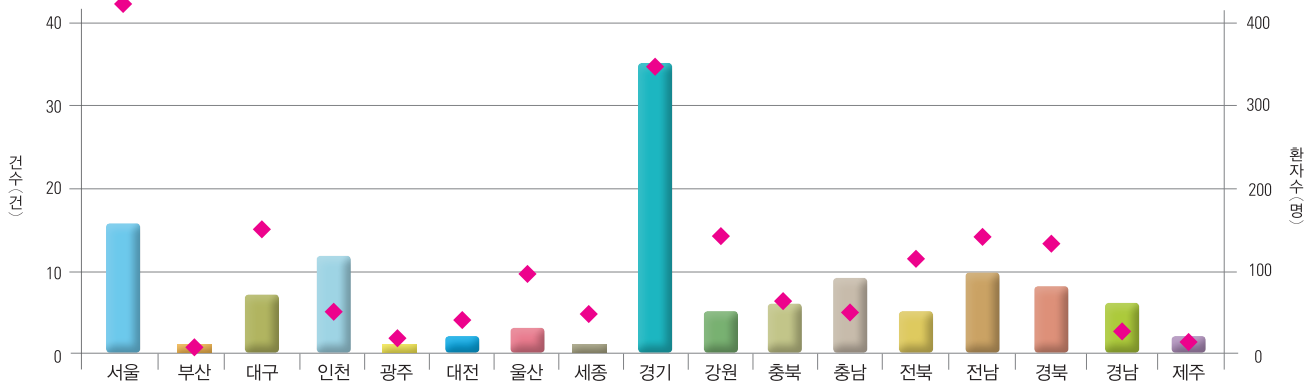


11월 가을철 식중독 주의 정보 알림

노로바이러스로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 경기(35건), 서울(16건), 인천(12건) 등에서 발생하였음 ※경기(수원, 김포, 용인 각 5건), 서울(강남 4건), 인천(남동, 부평 각 3건) 등

원인균 현황

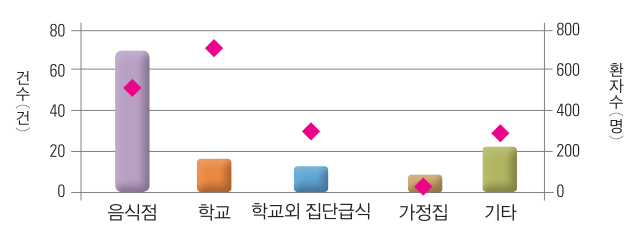
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 노로바이러스(37건)로 인한 발생이 많았음
※ 병원성대장균(10건), 퍼프린젠스·원충(각 6건) 등

발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(68건), 기타(21건), 학교(18건) 등에서 발생하였음
※ 음식점(횡집·일식 34건), 기타(수산물직판장 5건), 학교(고등학교 8건) 등

노로바이러스 식중독 예방법

- 01 비누를 사용하여 30초 손씻기
- 02 채소, 과일은 깨끗한 물로 세척하기
- 03 생식을 삼가고 중심온도 85℃ 1분 이상 가열하기
- 04 물 끓여 마시기
- 05 조리도구는 끓이거나 염소소독하기
- 06 주변환경 청결히 하기

노로바이러스 감염자 구토물 처리방법

- 1 일회용 장갑, 마스크, 가운 착용
- 2 종이타월 등으로 양쪽을 향해 닦기
- 3 구토물 및 종이타월을 바로 비닐봉투에 넣고 1,000~5,000ppm 염소소독
- 4 구토물이 묻은 바닥도 1,000~5,000ppm 염소소독
- 5 비닐장갑도 3번의 비닐에 넣어 1,000~5,000ppm 염소소독
- 6 비누를 사용하여 깨끗하게 손씻기

* 최근 5년간('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 예측지도를 활용해 주시기 바랍니다.(식약처 홈페이지)