

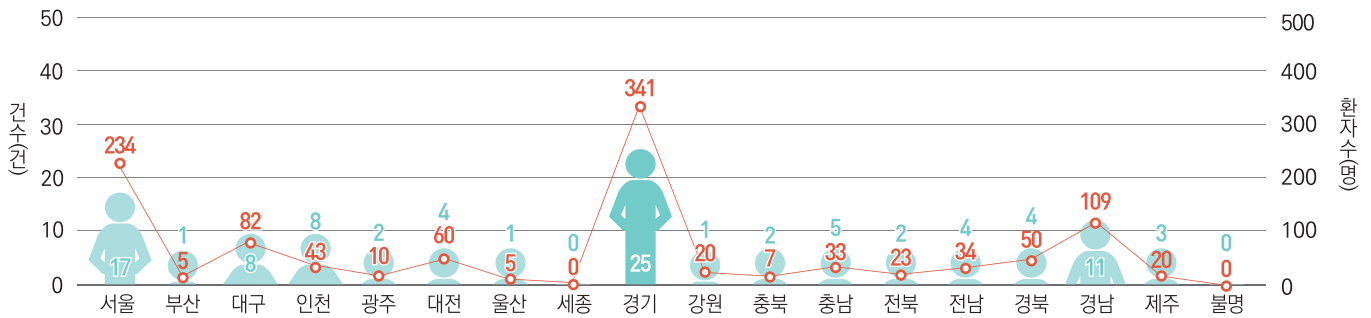
식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의



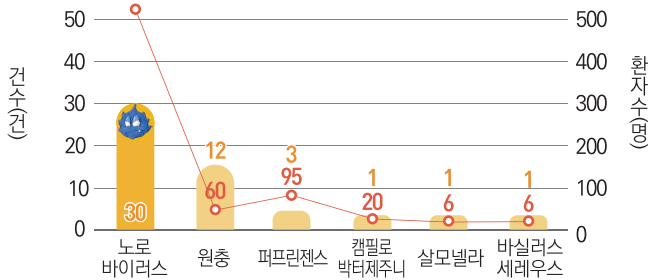
발생지역 현황

막대: 건수 ○: 환자수



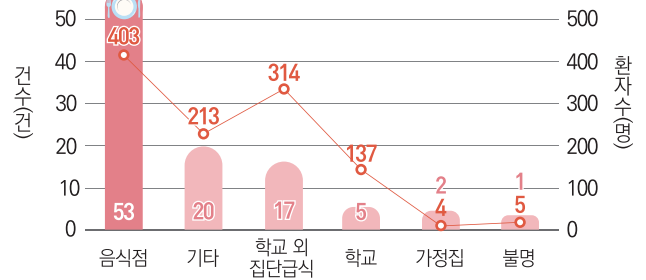
원인균 현황

막대: 건수 ○: 환자수



발생시설 현황

막대: 건수 ○: 환자수



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

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

노로바이러스 특성

노로바이러스는 사람 간 전파가 쉬워 2차 감염을 예방하기 위해서는 초기 환자관리와 생활 환경 및 접촉자 관리가 중요합니다.

환자 관리

- + 노로바이러스 의심환자 발생시 격리 또는 귀가 조치
- + 확산방지를 위해 단체활동 시 충분한 소독관리 필요

환경·접촉 관리

- + 흐르는 물에 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기
- + 구토물 및 주변과 공용물품 반드시 소독
- + 화장실 용변 또는 구토 후 변기뚜껑 닫고 물내리기
- + 화장실 문고리, 손잡이 등 접촉이 많은 표면 소독하기
- + 구토·설사 증상이 있는 조리종사자 등은 업무 배제 - 증세 멈춘 후 최소 2일까지



구토물 소독 방법



소독 팁 공기 출입구를 대각선이 되게 2곳 이상 만들며 환풍기 사용 시 반대측면 창문을 열어둬



*구토물 관리 : 차아염소산 나트륨(락스) 5,000ppm 희석액을 소독액으로 사용