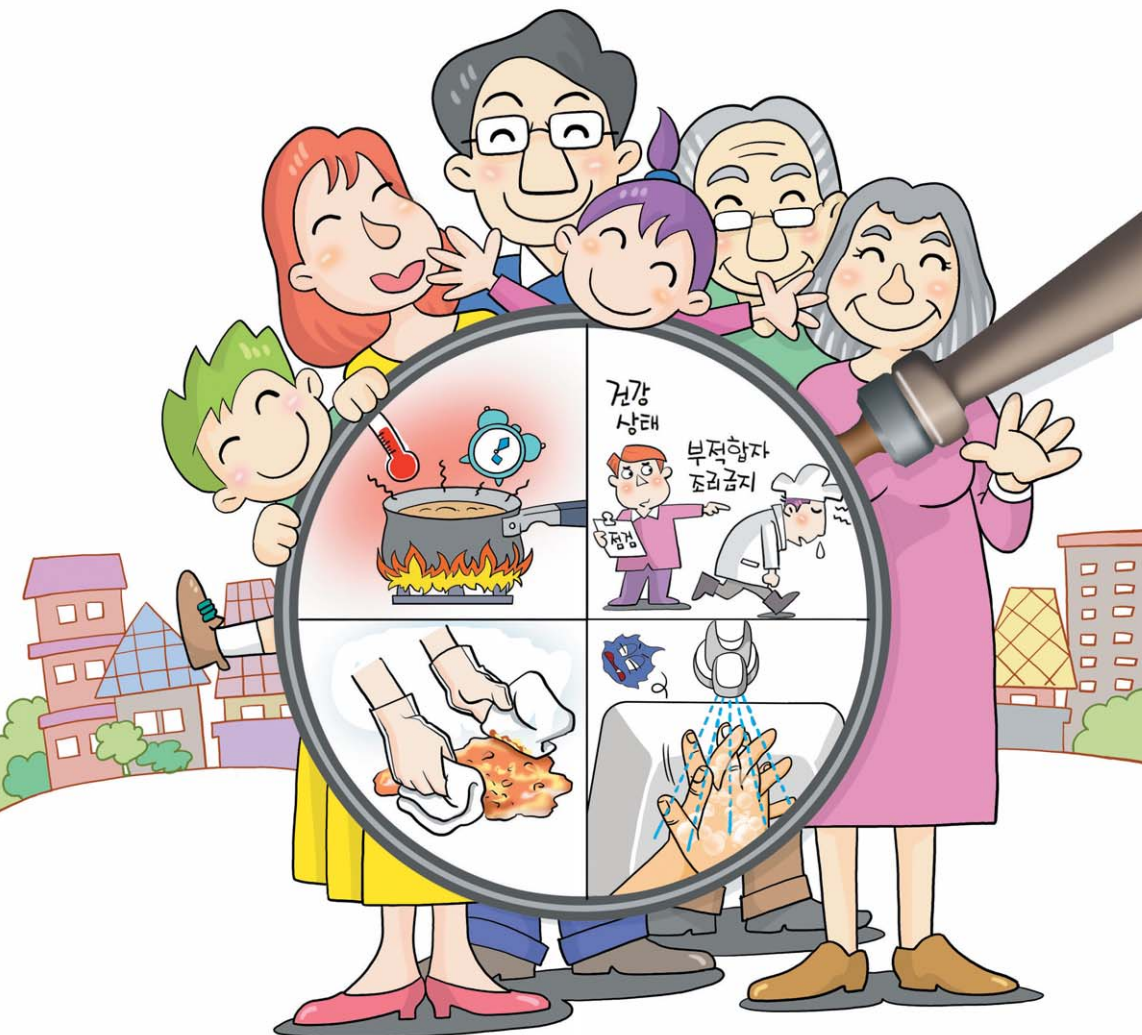


# 노로바이러스

확산 방지를 위한 행동 · 대응 요령



# ● 노로바이러스 식중독이란?

## 특징

- 노로바이러스에 오염된 음식물이나 물을 통해 사람에게 감염
- 영유아에서 성인까지 폭넓은 연령층에 발생하나 특히, 어린이, 노약자 등 면역력이 약한 사람에게 위험
- 겨울철에 발생하지만 계절에 관계없이 연중 지속적으로 발생



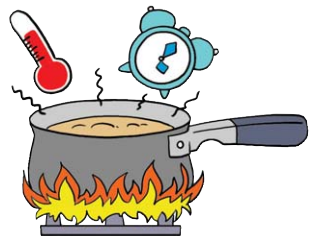
## 증상

- 감염 후 24~48시간 내에 설사, 구토, 발열, 복통을 일으킴. 통상 3일내에 회복되나 1주간 분변으로 바이러스는 계속 배출



## 예방법

- 음식물이나 물은 85℃에서 1분 이상 충분히 가열한 후 섭취
- 외출 했다 돌아온 후, 식사전 반드시 손씻기
- 역성비누, 알코올 소독제는 충분한 소독 효과가 없으나, 염소소독제는 효과가 있음



## 오염 경로

- 1/ 경로 (식품) 사람의 분변에 있는 노로바이러스가 하수를 거쳐 강, 바다로 옮겨져 어패류 내장에 축적 → 충분히 가열하지 않고 섭취
- 2/ 경로 (사람) 노로바이러스 감염자가 충분히 손을 씻지 않고 음식물 조리 → 식품 오염
- 3/ 경로 (환경) 노로바이러스 감염자의 분변이나 구토물의 비위생적 처리로 공기중에 남거나 손에 묻은 바이러스가 입을 통하여 감염



## ● 환자의 분리 및 격리

- 식중독 의심환자 발생 즉시 보건소에 신고 후 환자를 보건소 또는 병원으로 이송
- 환자 가족들에게 증상을 설명하고, 가족들에게 2차 감염되지 않도록 청소, 개인위생 등의 주의사항을 적어 전달
  - ※ 주의사항 : 생식 섭취 자제, 외출 및 화장실 사용 후 손씻기, 배설물 · 구토물 처리 방법 등
- 환자 발생이 중단된 후 2주간은 모든 방문객들에 대한 방명록을 작성하고, 모든 방문자에게 발열, 구토, 설사 증상 발생시 바로 병원에 연락할 수 있도록 안내문 배포
- 출입이 빈번한 화장실이나 복도에서 구토물이 발견되었을 경우 즉시 출입 방지 장치를 설치하고 구토물 처리 후에도 1일간은 감염장소를 밟지 않도록 관리
- 환자가 발생한 숙소, 교실 등은 출입을 제한하고 환자가 사용한 의자, 책상, 개인 소지품, 보관함 등에 대해 접촉을 금지
- 환자의 구토물 등이 적절히 처리되지 않을 경우 건조한 이후 구토물 중 바이러스가 비산하여 감염을 일으킬 수 있으므로 구토물 처리시와 그 후에 충분한 환기 필요



# ● 감염원 제거

## 구토물

- 구토물 등 눈에 보이는 감염원을 맨손이나 대걸레로 처리하지 말고 소독액을 묻힌 기구들을 이용하여 제거한 다음 5,000mg/L 염소 소독액을 이용하여 소독 실시

※ 사용한 걸레, 장갑 등은 쓰레기 봉투에 잘 밀봉하여 폐기하고, 감염원 주위 1㎡는 집중적으로 청소와 소독 실시

## ● 청소방법

- ① 일회용 장갑, 마스크, 가운이나 에이프론을 착용
- ② 구토물은 일회용 천이나 종이 타올 등으로 외측에서 안쪽으로 향해 닦아내 면을 접어가면서 닦는다.
- ③ 사용한 일회용 천이나 종이 타올 등은 바로 비닐 봉투에 넣고 처리(이때 비닐봉투에 5,000ppm 차아염소산나트륨을 스며들도록 넣고 소독)
- ④ 구토물이 부착되어 있던 바닥과 그 주위를 5,000ppm 염소소독액을 적신 천이나 종이 타올 등으로 닦든지 스며들도록 닦는다.

※ 염소 소독액은 철 등의 금속을 부식시키므로, 닦아내고 10분 정도 지나면 물걸레질을 한다.

- ⑤ 장갑을 벗어(외측을 안으로 함) 동일한 방법으로 처리한 후 손 세정

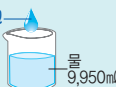
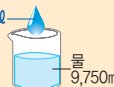
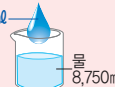
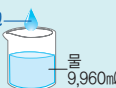




## 화장실

- 화장실이 분변에 오염되어 있을 경우 시설 내로의 오염 확대 방지를 위해 변기, 출입문 손잡이, 수도꼭지 등을 세정·소독

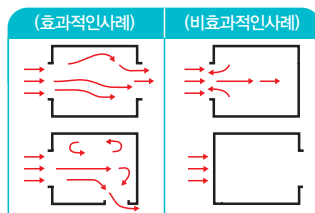
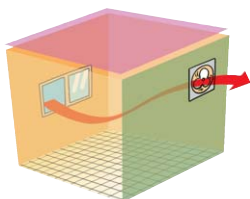
※ 구토물 제거를 위한 청소방법과 동일하게 청소 등 처리

## 살균 소독제 조제법(염소계)

|     |                         | 액상 소독제   |   |   | 비고      |
|-----|-------------------------|--|---|---|---------|
| 구분  |                         | 평상시(200ppm)  | 발생 우려시(1,000ppm)  | 사고 발생 후(5,000ppm)   |         |
| 액 상 | 4% 이상<br>(유효염소농도)<br>제품 | 50mL<br><br>물 9,950mL | 250mL<br><br>물 9,750mL | 1,250mL<br><br>물 8,750mL | 10ℓ 제조시 |
|     | 5% 이상<br>(유효염소농도)<br>제품 | 40mL<br><br>물 9,960mL | 200mL<br><br>물 9,800mL | 1,000mL<br><br>물 9,000mL |         |

## 효과적인 환기 방법

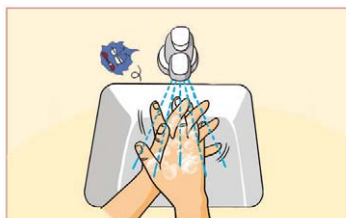
- 공기의 출입구를 가능한 대각선이 되게 2곳 이상을 만든다.
- 환풍기등을 사용할 경우에도 반대 측면에 있는 창을 열어 공기의 흐름을 방해하지 않도록 한다.





## ● 급식 · 조리 관리

- 식당 영업자는 종사자의 건강상태를 매일 점검하고, 건강상태가 좋지 않은 자는 음식물 조리작업에 참여 금지
- 노로바이러스 감염 종사자의 경우 회복된 후에도 48시간 이내 작업 금지
- 셸러드류나 어패류 등 날로 먹는 식단은 피하고 가열 조리한 식단으로 구성, 가열 조리시 음식물의 중심 온도를 85°C 1분 이상 가열 · 조리
- 오염이 의심되는 기구 · 용기와 사람들의 접촉이 많은 작업도구, 문고리, 손잡이 등은 염소계 살균 · 소독제를 이용하여 살균 · 소독
- 조리종사자들은 반드시 염소 소독액을 사용하여 손목부터 손가락 사이까지 깨끗이 씻고 식품에 조리하는 손이 직접 닿지 않도록 1회용 장갑 등을 사용





122-704 서울특별시 은평구 통일로 194번지  
식품안전국 식중독예방관리팀  
TEL : 02) 380-1635 FAX : 02) 352-9444