



Q&A로 알아보는

노로바이러스

식중독

바로알기





노로바이러스 식중독은  
다른 식중독에 비해  
발생 가능성이 높다?

YES!

노로바이러스는 단 10개 정도만으로도  
쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.



x 10

cf. 리스테리아 식중독균은 음식물 1g당  
 $10^4 \sim 10^6$ 개 정도로 감염 발생.

철저한 개인위생 수칙 준수를 통한 예방이 중요합니다.



# 노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리하는 것은 가능하냐?

**NO!**

노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리를 하면  
**노로바이러스가 전파**될 수 있습니다.

따라서 설사, 구토 등 노로바이러스  
증상이 있는 조리종사자는  
**즉시 조리하지 않도록** 하여야 합니다.



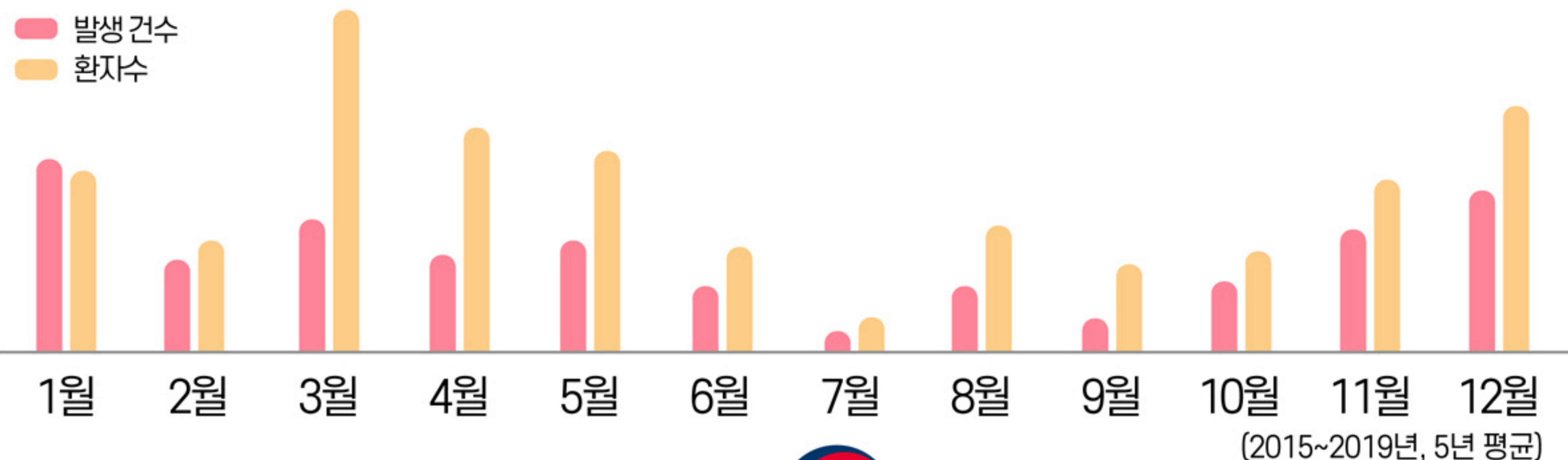


# 노로바이러스 식중독은 겨울철에 발생률이 높다?

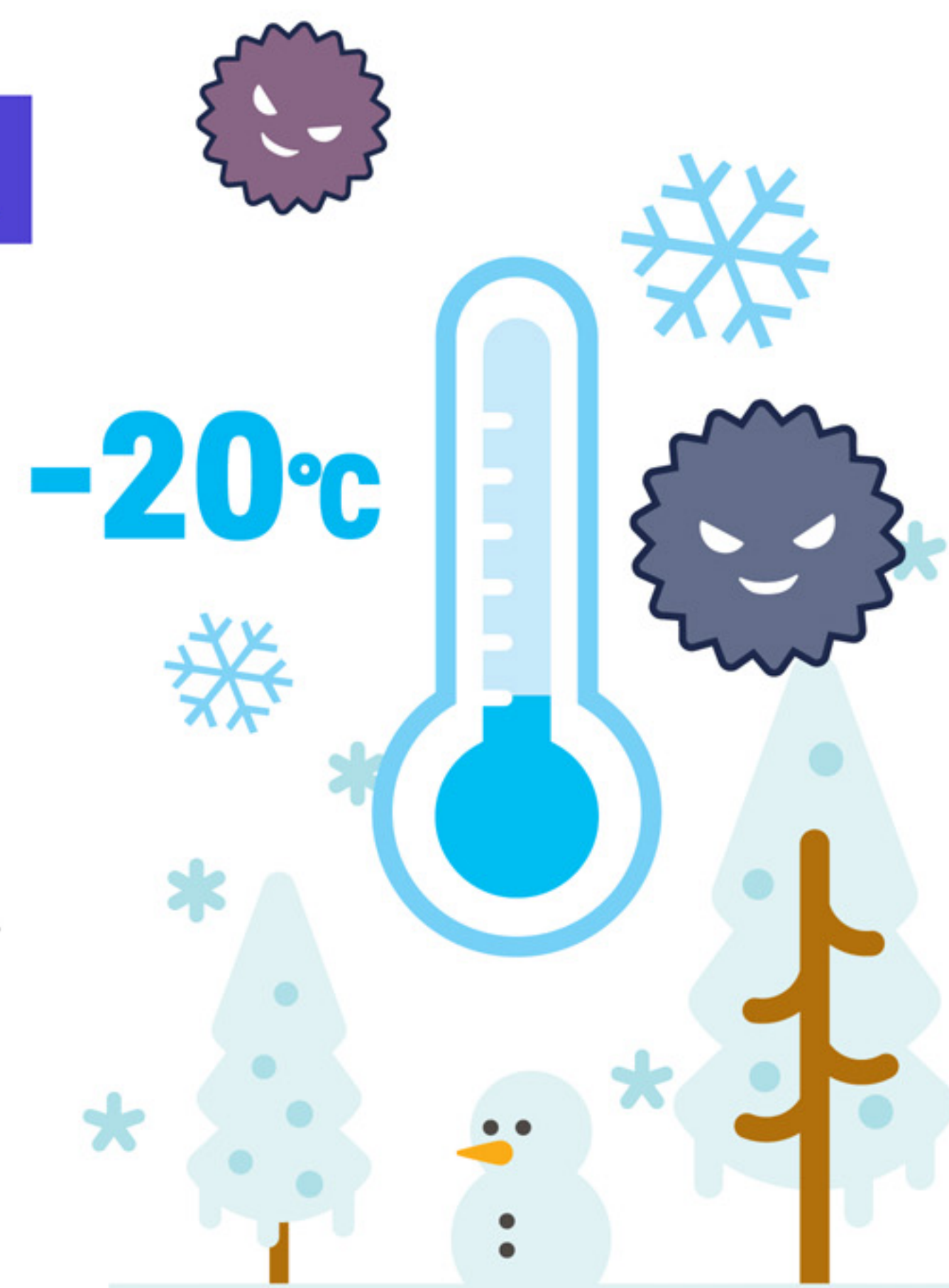
## YES!

### 바이러스는 감염 활성이 겨울철에 강해집니다.

노로바이러스는  $-20^{\circ}\text{C}$ 에서도 잘 살아남을 수 있고  
여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.



식품의약품안전처



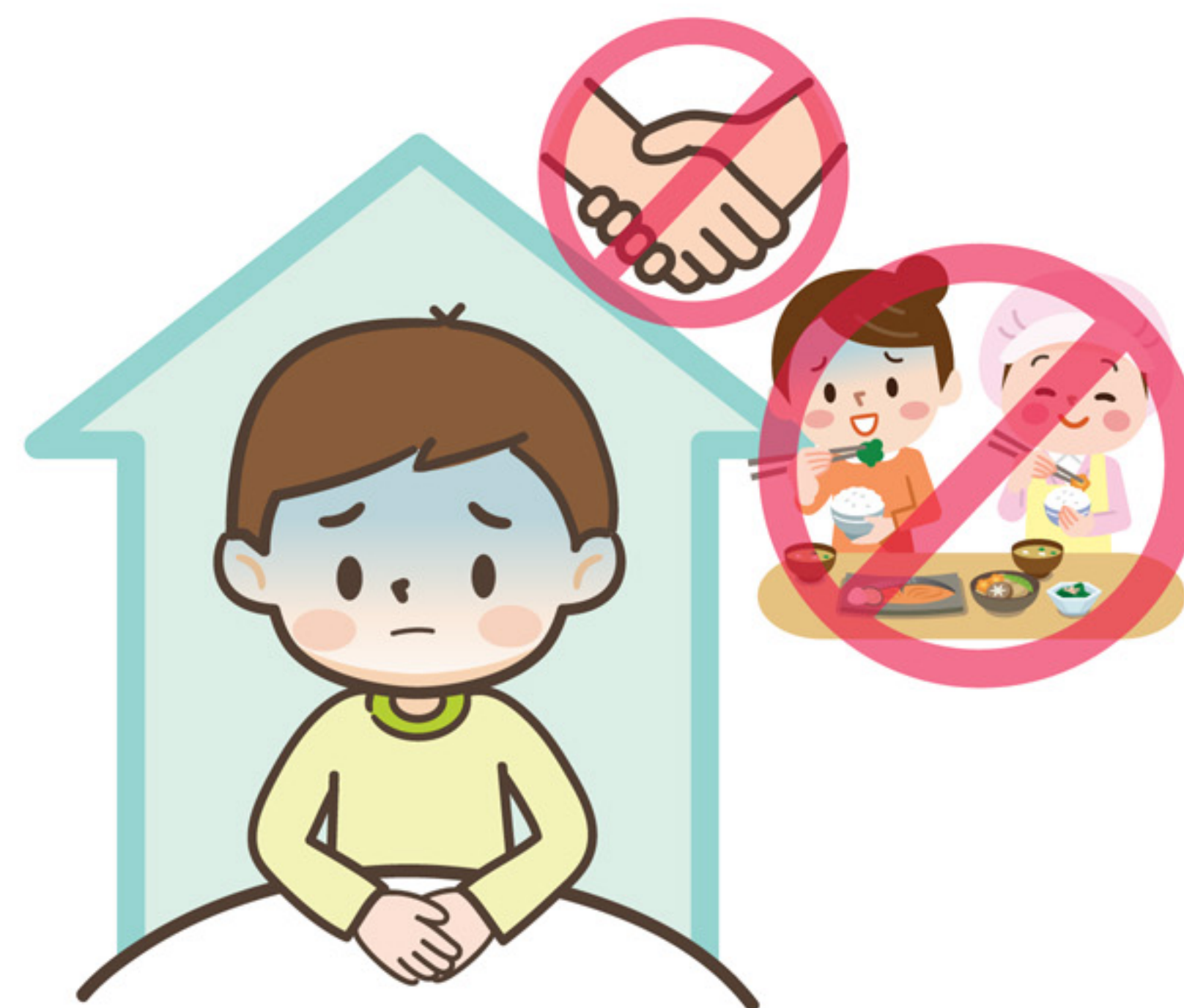


상한 음식을 조심하면  
노로바이러스 식중독에  
걸리지 않는다?

NO!

노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라,  
사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.

따라서 증상이 있다면 가급적  
사람 간 접촉 등을  
피해야 합니다.





# 예방접종을 통해 노로바이러스를 예방할 수 있다?

## NO!

노로바이러스 식중독 예방 접종에 대해  
아직까지 알려져 있지 않습니다.

따라서 개인위생과 조리도구·시설의  
세척·소독을 철저히 하여  
식중독을 예방할 수 있습니다.

