



노로바이러스

1. 노로바이러스

'노로바이러스'란 급성 위장염을 유발하는 전염성 강한 바이러스로 주로 겨울철에 발생합니다.

- 잠복기간은 평균 1-2일
- 영하(-20℃)에서도 오래 생존
→겨울철(12-2월)에 특히 발생률 높음
- 소량(10~100개)으로도 발병 가능
- 구토물, 분변 1g당 1억개의 노로바이러스 존재

2. 노로바이러스에 왜 감염되나요?

노로바이러스 식중독 감염경로



오염된 물



오염된 물로
씻은 음식



오염된 어패류 등
음식



감염자가
만든 음식



감염자와
함께 식사



감염자의
분변이나 구토물
* 구토물에 오염된
문고리, 계단 난간



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

3. 노로바이러스 감염 증상?



4. 노로바이러스 식중독 예방법

노로바이러스 식중독 예방법

01



흐르는 물에 비누로
30초 이상 **손씻기!**

02



물은 **끓여 마시기!**

03



식재료는 **깨끗한 물로**
세척·소독

* 다른 식재료에 물이 튀지 않게 주의

04



음식은 충분히 **익혀먹기**

* 어패류는 중심온도 85℃,
1분 이상 가열

05



지하수 사용 시
살균소독장치 정상 작동
여부 확인

06



물탱크 소독하기

07



조리도구는 철저히
세척·소독하기

08



감염자와 **접촉하지 않고**
음식 섭취 시 **개인 식기**
사용하기



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

5. 노로바이러스 2차 감염 예방

노로바이러스는 감염자와의 직·간접적인 접촉을 통해
쉽게 전파되므로 **예방이 중요!**



감염자가 용변, 구토했을 때
★ **변기 뚜껑 닫고 물 내리기!**
★ **주변 반드시 소독하기!**
* 염소계 소독제 5,000ppm 사용



마스크, 장갑 등을 착용하고
응고제를 뿌려 **구토물 처리·소독**
* 사용한 모든 물품은 밀폐 봉투에
소독제를 부어 폐기



문고리, 수도꼭지 등 **표면 소독!**
* 소독제를 도포하고 10분 후
일회용 타월 또는 물걸레로 닦기



노로바이러스 감염자는
조리하지 않기
* 증상이 나아진 후에도
최소 2~3일간 공동생활 피하기

6. 식중독 예방 3대 요령

식중독 예방 3대 요령



꼭 지켜주세요!

자료출처 : 식품의약품안전처,
중앙급식관리지원센터,
어린이급식관리지원센터

2024. 12월 학교급식 식단 안내

12/2 Mon	12/3 Tue	12/4 Wed	12/5 Thu	12/6 Fri
비빔밥(채식)(1.5.6.13) 우렁된장찌개(5.6) 달걀후라이(1) 떡갈비구이&파채(5.6.10.13.16) 배추김치(9) 모듬찰떡(4.5) 요구르트(세요)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 758.7/27.6/376.9/6.7	친환경차수수밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 통새우카츠&치폴레소스(1.2.5.6.9.12.13) 무채유자초절임(13) 배추김치(9) 매운어묵꼬치(1.5.6.12.13.18) 수제밤티라미수(1.2.4.5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 938.8/28.0/235.9/3.2	친환경찰현미밥 나가사끼만둣국(1.5.6.9.10.13.16.17.18) 소불고기샐러드파스타(1.2.5.6.10.12.13.16) 브로콜리버섯볶음(5.6.13.18) 데리야끼연어스테이크(5.6.13.16) 배추김치(9) 파스타치오아이스크림(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 776.3/33.9/162.3/5.6	친환경찰보리밥 얼큰순대국밥(2.5.6.10.13.16) 감자채피망볶음(1.2.5.6.10.15.16) 호랑이치킨(1.2.5.6.13.15) 두부양념구이(5.6.13) 깍두기(9) 쿼피스(자두)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 886.9/42.7/201.8/8.8	간편식(1.2.4.5.6.14.19) * 에너지/단백질/칼슘/철 632/11.5/70/1.5
12/9 Mon	12/10 Tue	12/11 Wed	12/12 Thu	12/13 Fri
친환경귀리밥 동태매운탕(5.6.9.13) 가지나물무침(5.6.13) 고구마맛탕(5.13) 캠핑모듬구이&야채쌈(2.5.6.10.15.16) 배추김치(9) 웃담사과요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 931.5/37.6/273.2/3.9	친환경영양잡곡밥(5) 순두부찌개(5.6.9.10.13.18) 건새우호두볶음(5.6.9.13.14) 짬뽕숙주불고기(5.6.9.10.12.13.17.18) 배추김치(9) 노젓바베큐피자(2.5.6.10.16) 리치&코코 * 에너지/단백질/칼슘/철 773.5/42.8/481.5/4.1	친환경강황쌀밥 잔치국수(1.5.6.9.13) 곰피초무침(5.6.13) LA갈비구이(5.6.10.13.16.18) 순살고등어양념구이(5.6.7.13) 깍두기(9) 떠먹는 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 655.6/27.7/252.0/4.1	친환경차조밥 짬뽕탕(6.9.10.12.13.17.18) 동파육(5.6.10.13.18) 오이부추겉절이(5.6.13) 멘보샤&칠리소스(1.2.5.6.9.12.13) 배추김치(9) 초코링도넛(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 787.9/41.7/176.3/4.4	친환경찰보리밥 전주식콩나물국(5.9.17) 마라로제짬뽕(2.5.6.13.15.16) 파래자반볶음(5.13) 햄부추달걀말이(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치(9) 삼색골떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 638.2/35.2/186.2/3.2
12/16 Mon	12/17 Tue	12/18 Wed	12/19 Thu	12/20 Fri
친환경찰현미밥 돈육등뼈강자탕(5.6.10.13) 시금치나물 지파이(1.2.5.6.15) 대만치즈감자(2.10.13) 배추김치(9) 시나몬프렌치토스트(1.2.5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 792.4/33.5/297.0/3.3	친환경차수수밥 바지락미역국(5.6.18) 매운돼지갈비찜(5.6.10.13) 치커리사과무침(5.6.13) 배추김치(9) 까르보나라떡볶이(2.5.6.10.16) 슈크림붕어빵(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 861.0/28.6/142.4/2.9	친환경버섯가루로틴밥 명동칼국수(1.6.16) 오징어순대볶음(2.5.6.10.13.16.17) 고사리볶음(5.6) 크리스피닭꼬치(5.6.15) 배추김치&파김치(9) 쿠키앤크림유유(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 863.6/33.8/348.7/8.8	톳콩나물밥(5.6) 낙지연포탕(5.6.18) 파리고추어묵볶음(1.5.6.13) 제육볶음(5.6.10.13.18) 김구이 배추김치(9) 과일샐러드&요거트소스(2.1.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 591.7/40.0/210.2/4.4	친환경영양잡곡밥(5) 설렁탕(1.5.6.16) 시래기짬뽕(5.6.15) 탕평채(1.16) 깍두기(9) 단팔죽 씨앗호떡파이(1.2.5.6.14) * 에너지/단백질/칼슘/철 852.4/36.2/77.8/4.0
12/23 Mon	12/24 Tue	12/25 Wed	12/26 Thu	12/27 Fri
친환경홍국쌀밥 돈육김치찌개(5.6.9.10) 아귀찜(5.6.13.18) 숙주나물 고구마치즈돈까스/소스(1.2.5.6.10.11.12.16) 배추김치(9) 초코칩설기 * 에너지/단백질/칼슘/철 780.1/34.0/163.7/4.7	베이컨마늘필라프(1.2.5.6.10.13.16.18) 단호박스프(2.5.6.13.16) 라구펜네파스타(1.2.5.6.10.12.13) 만다린샐러드(1.2.5.6.12) 목살스테이크&파인애플구이(1.2.5.6.10.12.13.16) 배추김치(9) 크리스마스케이크(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 980.9/34.7/156.7/3.3	성탄절	친환경흑미밥 청국장찌개(5.9.10) 양배추쌈(5.6) 오리불고기(5.6) 부추애호박전(1.5.6) 배추김치(9) 굴 * 에너지/단백질/칼슘/철 723.0/30.6/199.1/4.4	친환경찰현미밥 마라탕(2.4.5.6.13.16) 흑임자연근샐러드(1.5.13) 데리야끼해물볶음우동(5.6.9.12.13.17.18) 치킨유린기(5.6.13.15) 배추김치(9) 딸기우유(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 799.9/37.1/142.0/3.8
12/30 Mon	12/31 Tue	◇ 학교급식식재료 원산지 표시 안내 * 쌀:친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 *쇠고기:국내산(한우) * 고등어,오징어,미꾸라지,꽃게,참조기/가공품:국내산 * 아귀/가공품:국내산 갈치/가공품:세네갈 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, *다랑어: 원양산 * 수산물가공품:국내산(오징어채:페루산) * 양고기, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락 사용하지 않습니다.		
친환경클로렐라밥 애호박된장찌개(5.6) 호성이네달걀비&김비빔면(1.2.5.6.12.13.15.16.18) 배추김치(9) 웃담블루베리요구르트(2) 콘치즈오븐구이(1.2.5.13) 갯잎무쌈 * 에너지/단백질/칼슘/철 851.2/42.3/365.8/3.5	친환경찰현미밥(작은밥) 녹두닭죽(15) 청경채겉절이(5.6) 배추김치(9) 치즈불고기버거(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 케이션감자튀김&맛감자튀김(1.2.5.6.13) 오라떼(애플) * 에너지/단백질/칼슘/철 898.6/23.7/202.0/2.8			

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관으로 연락 주셔서 상황에 대체할 수 있도록 협조 부탁드립니다.(식생활관 ☎ 253-6944)