

노로바이러스

식중독 예방하기!



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

노로바이러스란?



급성 **위장염**을 일으키는
전염성 강한 바이러스

발생 사례

체험학습 다녀온 초등학교 등 4개교 78명 집단 식중독 발생



- + 환자 34명 노로바이러스 검출
- + 식품용수(지하수)에서 노로바이러스 검출
 - ➔ 식품용수로 사용된 오염된 지하수로 추정

예방 방안

- ✓ 지하수 살균 소독장치의 정상작동여부 수시 확인
- ✓ 저수조 물탱크의 수질관리 및 청소 상태 수시 확인
- ✓ 노후된 배관 즉시 교체



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

노로바이러스 특징 및 증상

특징

잠복기간

📌 12~48시간

- 소량의 바이러스로도 쉽게 감염
- 전염성이 높음
- 영하(-20℃)에서도 오래 생존
- 백신이 없어 예방이 중요!

증상

- 설사, 구토, 구역질, 복통, 발열 등



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

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

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



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

노로바이러스 식중독 예방법

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

노로바이러스 2차 감염 예방

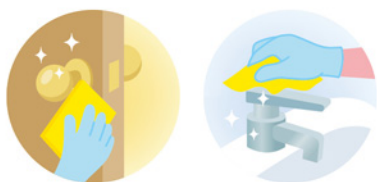
노로바이러스는 감염자와의 직·간접적인 접촉을 통해
쉽게 전파되므로 **예방이 중요!**



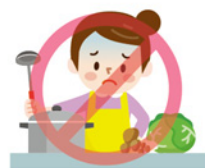
감염자가 용변, 구토했을 때
★ **변기 뚜껑 닫고** 물 내리기!
★ **주변 반드시 소독하기!**
* 염소계 소독제 5,000ppm 사용



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



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터

식중독 예방 3대 요령

손씻기!



끓여먹기!



익혀먹기!



꼭 지켜주세요!

건강한 급식, 밝은 미래
어린이급식관리지원센터가 함께합니다



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터