



발행처 :
발행일 :
원 장 :

11월 가정통신문

노로바이러스 식중독 예방관리

부산진구
어린이급식관리지원센터
Center for Child-care Foodservice Management

□ 노로바이러스란?

노로바이러스는 사람에게 장염을 일으키는 바이러스 그룹입니다. 오염된 물이나 조개류, 채소류에서 발생하며 물리·화학적으로 안정하여 일반환경에서 생존가능합니다. 노로바이러스에 의한 장염은 대부분 자연 치유되지만, 감염이 되면 평균 24시간의 잠복기를 거친 뒤 12~60시간 동안 메스꺼움, 구토, 복통 및 설사 증상 등이 발생할 수도 있습니다.

□ 노로바이러스의 전염성

노로바이러스는 매우 전염력이 강하여 사람에서 사람으로 쉽게 전염되며, 분변과 구토물을 통해 아주 쉽게 감염됩니다.

또한 감염력이 강한 노로바이러스는 소량(최소 10개의 바이러스 입자로도 감염 가능)으로 섭취할 경우에도 식중독이 발생할 수 있습니다.

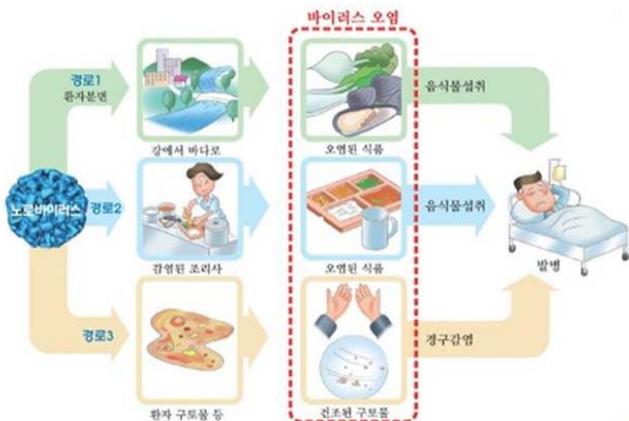
특히, 면역력이 약한 노약자나 어린이들은 탈수로 인하여 위험을 초래할 수도 있으므로 주의하여야 합니다.

□ 노로바이러스 식중독의 원인

노로바이러스는 주로 오염된 식수를 마시거나 어패류를 생(生)으로 먹었을 때, 노로바이러스에 오염된 사람이 조리한 음식물을 통해 전파됩니다.

노로바이러스는 60°C에서 30분 동안 가열하여도 사멸되지 않아 감염성이 유지됩니다.

□ 바이러스의 감염경로



□ 노로바이러스 예방 관리



1. 손씻기와 개인위생을 생활화한다.
 - 화장실 사용 후
 - 조리하기 전
 - 외출 후



2. 식품은 충분히 익혀서 먹는다.
 - 식품을 중심온도 85°C에 1분 이상 가열하여 조리
 - 날 것으로 먹을 경우, 반드시 소독 및 깨끗이 세척 후 섭취
→ 샐러드, 무생채, 상추쌈 등



3. 조리기구는 세척 및 소독하여 사용한다.
 - 조리기구는 철저히 세척·소독
 - 조리대와 개수대는 중성세제와 희석한 염소 소독제(락스)로 철저히 소독



4. 식품조리 및 취급에 주의한다.
 - 설사 증상자는 식품조리를 삼가고, 감염된 조리 종사자는 증상이 회복된 후 최소 1주일간 조리를 금함



5. 물은 반드시 끓여서 먹는다.
 - 노로바이러스를 예방하기 위해서는 물을 충분히 끓여 먹음

▶ 출처 : 식약청 「집단급식소 위생관리매뉴얼」