

# 1월 식중독 주의 정보

## 노로바이러스 식중독 예방 요령



### 노로바이러스 확산 방지

- 1 화장실에서 용변 또는 구토 후 **변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리고, 주변을 철저히 소독**하기
- 2 구토물은 **염소 소독액(1,000~5,000ppm)**을 적신 종이타올로 5분 정도 덮은 후 닦고, **비닐봉투에 담아 바로 폐기**하기
- 3 문고리, 수도꼭지 등 표면을 소독할 땐 **염소 소독제(1,000ppm)**를 **도포**하고 **10분 후 일회용 타월 또는 물걸레로 닦기**
- 4 노로바이러스 감염자는 조리하지 않고, 증상이 나아진 후에도 **최소 2~3일간 공동생활 피하기**

### 노로바이러스란?

- 10~100개의 입자로도 구토, 설사, 복통 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스
- 식품 외에 구토물, 비말 등으로도 사람 간 전파 가능
- 낮은 온도에서도 잘 살아남을 수 있으며, 여름철보다 겨울철에 더 많이 발생

### 노로바이러스 식중독 예방 요령



손은 흐르는 물에 **비누로 30초 이상** 자주 씻기



물은 **끓여 마시기**



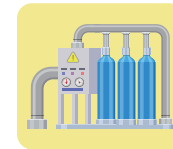
식재료는 **깨끗한 물로 세척**하기



음식은 충분히 **익혀먹기**  
(어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상 익히기)



노로바이러스 감염자와 **접촉을 금하고**,  
음식 섭취 시 **개인 식기 사용하기**

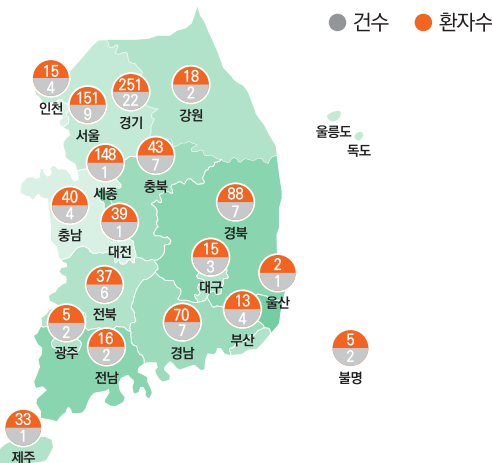


지하수 사용 시,  
**염소소독장치 정상 작동 여부 확인**하기

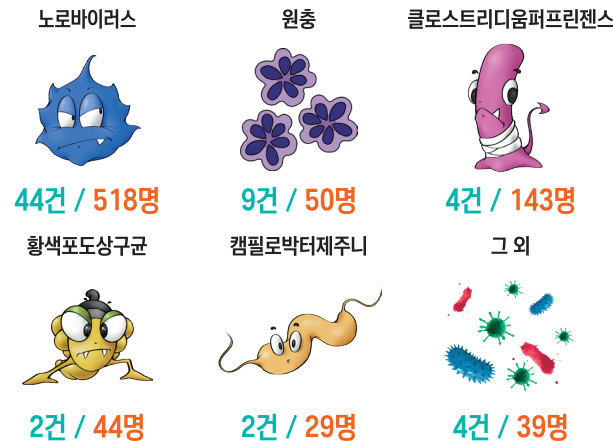
### 감염 경로

- 1 오염된 물·음식 등 섭취
- 2 감염자와 접촉
- 3 감염자 분변, 구토물 등
- 4 감염된 조리종사자

### 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 1월 통계)



### 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 1월 통계)



### 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 1월 통계)

