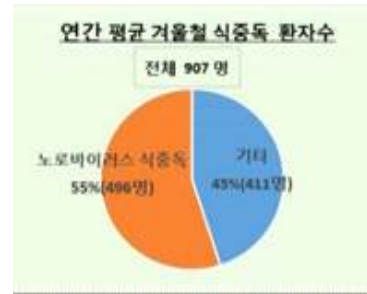


* 겨울에도 식중독을 조심해야 할까요?

보통 대부분이 사람들이 여름철에는 식중독에 민감해서 주의를 하지만, 겨울철에는 무덤덤하게 됩니다. 하지만, 겨울철에도 식중독이 발생할 수 있기 때문에 주의가 필요합니다. 최근 5년('10~'14년)간 노로 바이러스로 인한 식중독 발생은 연간 평균 40건이며 이중 50%(20건)가 겨울철(12~2월)에 발생하고 있습니다.



* 왜 겨울철에도 식중독이 발생할까요?



- 추운 겨울철에도 노로 바이러스 식중독이 많이 발생하는 이유는 노로 바이러스가 일반 세균과는 달리 낮은 온도에서도 활발하게 성장하며, 단 10개의 바이러스 입자로도 발병이 가능한 특성을 가지고 있기 때문입니다.
- 노로 바이러스 식중독은 기온이 내려가기 시작하는 1월부터 이듬해 봄까지 많이 발생하므로 주의가 필요합니다.
- 노로 바이러스에 오염된 식품(채소, 과일, 패류 등)이나 물(지하수)을 살균 세척이나 가열조리하지 않고 그대로 섭취할 경우 노로 바이러스에 쉽게 감염이 될 수 있습니다.

식중독의 특징은 사람끼리의 2차 감염이 가능합니다. 즉, 감염자 손이 닿은 문고리, 수건, 컴퓨터 자판, 휴대전화 등을 만진 손으로 음식을 먹거나, 조리한 음식을 섭취하여도 감염될 수 있습니다.



- 노로바이러스는 연령에 관계없이 감염될 수 있고, 바이러스에 오염된 식품 섭취 후 24~48시간이 지나면 복통, 구토, 설사 등의 식중독 증상이 나타나게 됩니다.
- 특히, 어린이나 노약자 등 면역력이 약한 사람들은 탈수로 인한 위험을 초래할 수 있어 각별히 조심해야 합니다.

* 노로바이러스 식중독! 예방이 필요합니다.

- 항바이러스 백신 등이 개발되어 있지 않아 개인 위생관리와 식음료 관리를 통한 예방 노력이 필수입니다.
- 오염이 의심되는 지하수 등은 사용을 자제하고 식수나 세척용으로 사용 시 반드시 끓여서 사용합니다.
- 가열·조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 주의합니다.
- 과일이나 채소류는 흐르는 물에서 깨끗이 씻어서 섭취합니다.
- 어패류 등은 85℃에서 1분 이상 가열하여 섭취합니다.