

노로바이러스란?

노로바이러스(Norovirus)는 크기가 작은(27~32nm) RNA 바이러스로 겨울철 급성 위장관염을 일으키는 주요 식중독 원인체이다. 감염력이 강하고 환경에서 생존력이 높으며 노로바이러스 식중독은 주로 겨울철에 많이 발생하지만 계절에 관계없이 발생하는 추세이므로 항상 주의해야 한다.

겨울철 주요 식중독 원인, 노로바이러스

노로바이러스 식중독 발생 현황
(’09년~’13년, 5년 평균)

연간 식중독 환자수	노로바이러스 식중독 발생건수
전체: 6,268명	38건
노로바이러스: 1,471명 (23%)	17건 (45%)

겨울철(12~2월) 식중독 환자수	노로바이러스 식중독 발생건수
전체: 861명	연간: 38건
노로바이러스: 451명 (52%)	겨울철: 17건 (45%)

노로바이러스 식중독의 주요증상은?

단위: 시간

24
48

잠복기

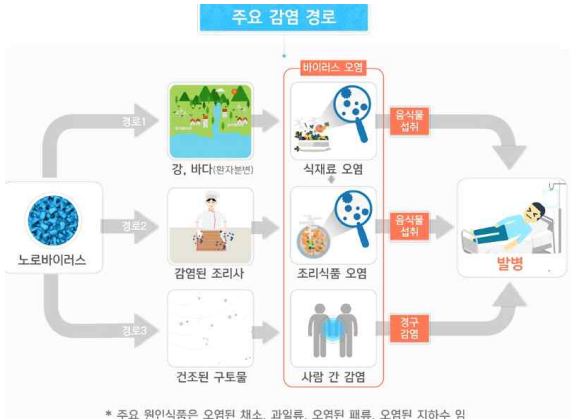
설사, 탈수, 복통, 구토, 근육통, 두통, 발열

노로바이러스는 연령에 상관없이 감염될 수 있으며, 바이러스에 오염된 식품 섭취 후 24~48시간이 지나면 구토, 설사, 복통, 두통, 발열, 근육통 등과 같은 증상을 유발한다. 특히 어린이, 노약자 등 면역력이 약한 사람들은 심한 경우 탈수로 인한 위험을 초래할 수 있으므로 주의해야 한다.

노로바이러스의 감염 경로는?

- 감염자의 분변, 구토물을 통해
- 노로바이러스에 오염된 식품(굴, 조개 등)이나 음용수를 섭취했을 경우

주요 감염 경로



* 주요 원인식품은 오염된 채소, 과일류, 오염된 패류, 오염된 지하수 임

노로바이러스의 예방법은?

20초 이상 흐르는 물에 20초 이상 손 씻기

조리 도구는 열탕 또는 염소소독

채소 과일은 씻은 후 섭취

충분히 익혀 먹기 (굴 등 어패류 생식 삼가)

물은 끓여 마시기

주변 환경은 청결히 하기 (염소소독액 1,000ppm)

소독

- ① 손씻기 등 개인위생 철저(비누사용, 흐르는 물에 20초 이상 씻기)
- ② 음식물은 반드시 익혀서 섭취(85℃ 1분이상 가열) - 과일과 채소는 철저히 씻고 굴, 조개류 등은 충분히 익혀서 섭취
- ③ 끓인 물 등 안전한 식수 음용.
- ④ 질병 발생 후, 오염된 표면은 소독제로 철저히 세척 및 살균.
- ⑤ 감염된 사람은 회복 후, 3일 정도 음식물 준비 금지.
- ⑥ 설사, 구토 증상자의 구토물을 처리할 경우 반드시 일회용 위생 장갑을 착용하고 오물은 비닐봉투에 넣어 처리한 후 소독제로 신속히 세척 및 소독.