

노로바이러스 식중독 이렇게 예방하세요!



흐르는 물에 30초 이상
손 씻기

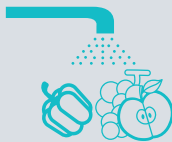


중심온도 85℃ 1분 이상

충분히 익혀 먹기
(굴 등 어패류 생식 삼가)



물은 끓여 마시기



채소, 과일은 깨끗한 물로
세척한 후 섭취



조리 도구는 열탕 또는
염소소독



주변 환경은 청결히 하기
(염소소독액 1,000ppm)



노로바이러스 식중독 대응요령

- 1 배탈, 설사, 구토 등 식중독 증상이 나타나면 즉시 의료기관을 방문하여 의사의 지시를 따릅니다.
- 2 집단 설사환자가 발생하면 가까운 보건소에 신고하여 2차 피해를 예방합니다.
- 3 조리자가 식중독 증상이 있는 경우 즉시 음식물 조리를 중단해야 합니다.
- 4 노로바이러스 식중독 증상이 회복된 후 최소 일주일 이상 조리과정에 참여하지 않도록 합니다.

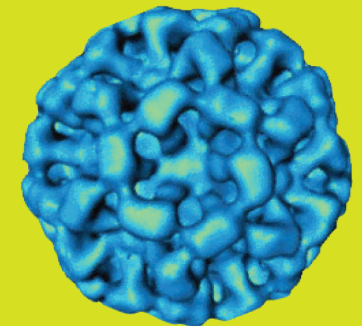
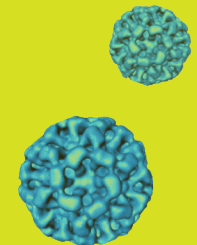
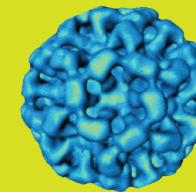


※ 식중독 예방법, 신고요령 등 자세한 정보는
인터넷(www.mfds.go.kr/fm)이나
모바일 웹(m.mfds.go.kr/fm)에서 확인할 수 있습니다.



충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187 오송보건의료행정타운
TEL: 043)719-2114 FAX: 043)719-2100 <http://www.mfds.go.kr>

겨울철 노로바이러스 식중독 이렇게 예방하세요!



노로바이러스 식중독 발생 현황

15년 평균 ('10년 ~ '14년)

연간 식중독 환자수

전체



6,561명

노로바이러스



1,506명(23%)

겨울철(12~2월) 식중독 환자수

전체



907명

노로바이러스



496명(55%)

노로바이러스 식중독 발생건수

40건



연간

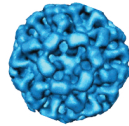
20건
(50%)



겨울철

- 1968년 미국 오하이오주 노워크에서 최초로 발견된 이후, 세계 각국에서 식중독을 일으키는 주요한 원인체입니다.
- 추운날씨에도 오래 생존하고, 적은 양으로도 사람간 접촉에 의해 쉽게 전파되는 겨울철 식중독의 주요 원인균입니다.
- 항바이러스 치료제나 예방백신이 없고, 한번 감염되었다도 재감염될 수 있으니 주의하여야 합니다.
- 면역력이 약한 노약자나 어린이는 구토와 설사에 의한 탈수로 인하여 위험을 초래할 수 있어 더욱 주의해야 합니다.

노로바이러스의 특성



- 겨울철 식중독의 주요 원인균
- 환자와 직·간접적인 접촉을 통해서 감염

-20℃



낮은 온도에서도 오래 생존

10



소량으로도 발병 가능

1억개



구토물, 분변
1g 당 1억개의
노로바이러스 존재



환자의 침, 오염된
손으로 만진 문고리 등을
통해서도 감염가능

주요 증상

잠복기



단위:시간



설사



탈수



복통



구토



근육통



두통



발열

주요 감염 경로

