

겨울철 식중독 주의

'노로바이러스' 식중독 예방을 위한 안내



노로바이러스란? 전염성이 강하며 급성위장염을 일으키는 바이러스성 식중독균
감염경로 오염된 물·음식 등 섭취, 감염자와 접촉, 감염자의 구토물·분변에 의한 전파
감염증상 잠복기간 12~48시간 / 설사, 구토, 구역질, 복통, 발열 등

※ 연중 발생하며, 특히 초겨울부터 봄철까지 최다 발생

Q&A로 알아보는 '노로바이러스 식중독' 바로알기!

Q

노로바이러스 식중독은 다른 식중독에 비해 발생 가능성이 높다?

YES

노로바이러스는 단 10개 정도만으로도 쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.



X10

노로바이러스 감염자 구토물 및 분변 1g에 1억개 이상의 입자가 있음.

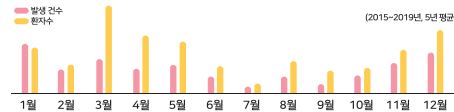
Q

노로바이러스 식중독은 겨울철에 발생률이 높다?

YES

바이러스는 감염 활성이 겨울철에 강해집니다.

노로바이러스는 -20℃에서도 생존할 수 있고 여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.



Q

상한 음식을 조심하면 노로바이러스 식중독에 걸리지 않는다?

NO

노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라 사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.



증상이 있다면 사람 간 접촉을 피해야 합니다.

Q

예방접종을 통해 노로바이러스를 예방할 수 있다?

NO

노로바이러스 식중독 예방접종에 대해 아직까지 알려져 있지 않습니다.



개인위생과 조리도구·시설의 세척·소독을 철저히 하여 식중독을 예방할 수 있습니다.

예방요령



손은 흐르는 물에 비누로 30초 이상 자주 씻기



물은 끓여 마시기



식재료는 깨끗한 물로 세척하기

다른 식재료에 튀지 않게 주의



음식은 충분히 익혀먹기

어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상 익히기



노로바이러스 감염자와 접촉을 금하고 음식 섭취 시 개인 식기 사용하기

확산방지



화장실에서 용변 또는 구토했을 때에는 변기 뚜껑을 닫고 물 내리고, 주변을 철저히 소독하기



구토물은 소독액을 적신 종이타월로 5분 정도 덮은 후 닦고 비닐봉투에 담겨 바로 폐기하기



문고리, 수도꼭지 등 표면을 소독할 땐 소독제를 도포하고 10분 후 일회용 타월 또는 물걸레로 닦기



노로바이러스 감염자는 조리하지 않고, 증상이 나아진 후에도 최소 2~3일간 공동생활 피하기



부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우 불량식품 전화번호 1399(또는 민원상담 전화 110)로 신고

자료출처 : 식품의약품안전처

부산광역시