



노로바이러스 식중독 예방

1. 노로바이러스란?

급성 위장염을 일으키는 전염성 강한 바이러스로 겨울철에 주로 발생하나 최근 계절과 관계없이 집단급식소에서 많이 발생



주요 원인

- 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류, 오염된 어패류 및 물을 섭취한 경우
- 구토물에 오염된 손으로 만진 문고리, 계단 난간 등을 통해서 전염 가능

주요 증상



구토



설사



복통



발열

2. 노로바이러스의 특징

- 잠복기간은 평균 1~2일
- 영하(-20℃)에서도 오래 생존
- 소량의 균으로도 발병 가능
- 구토물, 분변 1g당 1억개의 노로바이러스 존재

용수 및
해수 오염식품, 식자재
오염감염 확산
(사람 간 접촉, 식품 취급
종사자 감염 등)

- 감염 후 24~48시간 내에 메스꺼움, 구토, 설사, 복통, 두통 등을 일으킴
- 통상 3일 이내 회복되나 1주간 분변으로 바이러스는 계속 배출

3. 노로바이러스 식중독 예방법



흐르는 물에 비누나 손 세정제를 사용하여 30초 이상 손 씻기



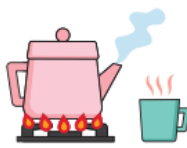
채소·과일은 깨끗한 물로 3회 이상 세척·소독하기



어패류는 수돗물로 세척하고 중심온도 85℃, 1분 이상 가열하기



조리도구는 열탕 소독이나 염소 소독(200ppm)으로 철저히 세척·소독하기



물 끓여 마시기



주변 환경 청결히 하기

4. 노로바이러스 식중독 대응요령



조리종사자의 건강상태를 매일 점검하고, 건강상태가 좋지 않을 때 조리 배제



구토·설사 등 식중독 증상이 나타나면 즉시 조리 중단 후 의료기관을 방문



감염에서 회복된 후에도 일주일 이내 작업 금지



집단 설사 환자가 발생하면 가까운 보건소에 신고하여 2차 피해를 예방

[출처 : 식품의약품안전처, 식생활안전관리원]