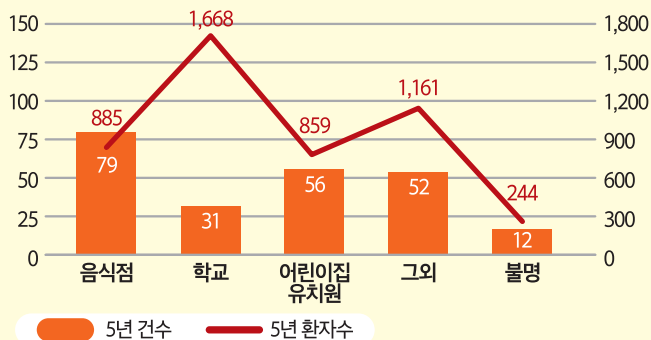


겨울철 노로바이러스로 인한 식중독 예방을 실천해요.

노로바이러스 식중독 발생 현황

*최근 5년간('16~'20년) 장소별 노로바이러스 식중독 발생 현황



‘노로바이러스’는 낮은 온도에서도 살 수 있는 겨울철 식중독의 주요 원인이며, 어린이집 등은 밀집된 공간에서의 생활로 직·간접적인 접촉이 많아 식중독 발생이 증가하고 있어요.

겨울철 노로바이러스 식중독, 알아보고 예방해요!

노로바이러스 식중독의 특징

급성위장염을 일으키며, 감염력이 강하여 **저온에서도 손과 타액 등의 접촉을 통해 빠르게 전염**

감염경로

-주요 원인 식품인 오염된 채소, 과일, 패류(굴 등), 지하수 등을 살균·세척 또는 가열 조리하지 않고 그대로 섭취할 경우 감염
-강이나 바다를 통한 식재료 오염, 감염된 조리사로부터의 조리식품 오염, 사람간의 감염을 통해 발병



노로바이러스 식중독 감염증상

바이러스에 오염된 식품 섭취 후 **24~48시간**이 지나 구토, 설사, 복통 등과 같은 **식중독 증상 유발**

노로바이러스 식중독 예방법

- ① 화장실 사용 후, 귀가 후, 조리 전에 손씻기를 생활화해요.
- ② 화장실, 변기, 문 손잡이 등은 가정용 염소 소독제를 **40배** 희석하여 소독해요.

40배 희석법 = 가정용 염소 소독제 25ml + 물 975 ml (유효염소 4%)

- ③ 조리 기구는 세척 후 열탕 또는 염소소독으로 철저히 소독하고, 조리대와 개수대는 **200배** 희석한 염소 소독제로 소독해요.

200배 희석법 = 가정용 염소 소독제 5ml + 물 995 ml (유효염소 4%)

- ④ 노로바이러스는 열에 강하기 때문에 **굴 등의 어패류는 중심온도 85°C에서 1분 이상** 익혀먹고, 지하수는 끓여 마셔야 해요.
- ⑤ 채소, 과일은 깨끗한 물로 세척하고 소독한 후 섭취해요.

6가지 식중독 예방 실천 Point



손씻기

손은 **30초 이상** 세정제를 사용하여 손가락, 손등까지 깨끗이 씻고 흐르는 물에 헹궈요!



익혀먹기

음식물은 속까지 충분히 익혀서 드세요. 중심부 온도 **75°C(어패류 85°C)** **1분 이상** 조리해요!



끓여먹기

물은 끓여서 마셔야 해요! 정수기를 사용할 땐 필터를 정기적으로 관리해요!



소독·세척하기

과일과 채소는 염소소독 (100ppm) **5분 침지**, 흐르는 물에 **3회 이상 세척** 후 절단해요!



보관온도 지키기

조리후 **57°C 이상** 또는 바로 식혀 **5°C 이하**에서 보관해요!



구분 사용하기

조리기구는 **채소용, 육류용, 어류용**으로 구분하여 사용해요!

