

Q&A로 알아보는
노로바이러스
식중독
바로알기 ?!

식품의약품안전처

노로바이러스에 걸린
조리종사자가
조리하는 것은 가능하다?

NO!

노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리를 하면
노로바이러스가 전파될 수 있습니다.

따라서 설사, 구토 등 노로바이러스
증상이 있는 조리종사자는
즉시 조리하지 않도록 하여야 합니다.

식품의약품안전처

상한 음식을 조심하면
노로바이러스 식중독에
걸리지 않는다?

NO!

노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라,
사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.

따라서 증상이 있다면 가급적
**사람 간 접촉 등을
피해야 합니다.**

식품의약품안전처

보다 나은 식약처
Q 노로바이러스 식중독은
다른 식중독에 비해
발생 가능성이 높다?

YES!

노로바이러스는 단 10개 정도만으로도
쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.



cf. 리스테리아 식중독균은 음식물 1g당
 $10^4\sim10^6$ 개 정도로 감염 발생.

철저한 개인위생 수칙 준수를 통한 예방이 중요합니다.

식품의약품안전처

보다 나은 식약처
Q 노로바이러스 식중독은
겨울철에 발생률이 높다?

YES!

바이러스는 감염 활성이
겨울철에 강해집니다.

노로바이러스는 -20°C에서도 잘 살아남을 수 있고
여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.



보다 나은 식약처
Q 예방접종을 통해
노로바이러스를 예방할 수 있다?

NO!

노로바이러스 식중독 예방 접종에 대해
아직까지 알려져 있지 않습니다.

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

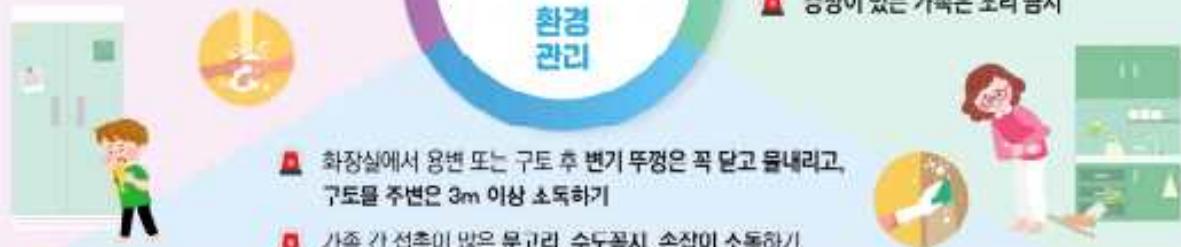


식품의약품안전처



- ▣ 가족 중에 설사 및 구토 환자 발생 시
가족 간 접촉 주의
※ 신속한 병원진료 필요
- ▣ 증상消失 전까지 집단생활시설
(특히 어린이집 및 유치원) 등원 자제

- ▣ 식사 전, 배변 후, 소리 선, 기저귀 간 후,
구토물 등 처리한 후 손 씻기
- ▣ 음식 섭취 시 개인 식기 사용
- ▣ 수간은 개인별로 사용 및 화장실 등 공동
사용 공간은 기급적 구분 생활 권고
- ▣ 증상이 있는 가족은 조리 금지



노로바이러스 알아보기

간염경로 | 시름 및 간염 모두 가능

주요특징 | 대표적인 베이러스성 시즌피균으로 전염성이 높음

潜伏期 | 평균 24~48시간

주요증상 | 물은 설사번개 설사 또는 구토 2~3일간 지속되는 낮은
발열, 탈수, 호흡기 증상

노로바이러스 예방



손은 흐르는 물에
비누로 30초 이상 자주 빚기



식재료는 깨끗한 물로 세척하기
다른 식재료에 뿌지 않아 주의



음식은 출분81 악화하기
미폐류는 중심온도 85°C, 1분 이상 막히기



지하수 사용 시
영소스독방지 청정 작동 여부 확인

액상 소독제 만드는 방법

5% 이상 무효증농도
제작 기준



* 가정용 면수 푸른 5kg 가루 또는 클리어컵 바닥에서 약 15mm 정도

발생 시(0.5% 농도, 5000ppm)



* 소독은 증기가 살리는 곳에서 고무장갑을 착용 후 제작하시기 바랍니다.

구토물 소독처리



식중독
확산방지

구토물 소독 처리요령



격리

구토물에 접촉되지 않도록 구획표시(테이프, 의자등)하고 접근 금지



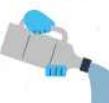
소독·처리 물품 준비

구토물 소독·처리에 필요한 물품(위생장갑, 마스크, 소독제, 흡수패드 등) 준비



작업자 보호

작업자가 접촉 또는 감염되지 않도록 위생장갑, 마스크, 일회용 보호복 등 착용



응고제 뿌리기

구토물에 응고제 뿌리고 흡수패드를 덮어 완전히 응고될 때까지 기다림(약5분)



구토물 버리기

응고된 구토물은 패드를 이용하여 모아 밀폐봉투에 담음



오염지역 소독하기

구토물이 있던 자리에 소독제(염소계 소독제 5,000ppm)를 충분히 적시고 기다림(약5분)
소독제와 종이타월을 이용하여 주변의 오염지역을 충분히 소독·청소



쓰레기 버리기

사용한 모든 물품(종이타월, 위생장갑, 마스크, 일회용 보호복 등)은 밀폐봉투에 넣고
소독제(5,000ppm)를 부어 밀폐처리. 외부에 있는 쓰레기통에 넣어 폐기처리



손씻기

모든 작업완료후, 비누를 사용하여 깨끗하게 손씻기

알고있기!

- 구토물 소독·처리 물품은 미리 준비하여 상시적으로 비치
- 응고제는 없을 시 사용하지 않을 수 있음
- 작업자는 급식과 관련 없는 사람이 수행