

12월

식품의약품안전처

정확한 생각

내 삶을 바꾸는 규제혁신

적극담당 PRIDE

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

노로바이러스 특징

유아에서 성인까지 전 연령층에 감염성 위장염을 일으키는 바이러스, 주로 겨울철에 발생하지만 최근에는 계절에 상관없이 발생하고 감염력이 강해 사람 간 전파가 쉬움



오염경로

- 식품** 오염된 어패류를 생으로 섭취하거나 오염된 물을 음용 또는 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류를 섭취한 경우
- 감염** 환자와 직접 접촉 및 환자의 구토물이나 분변으로 오염된 환경과 접촉한 경우

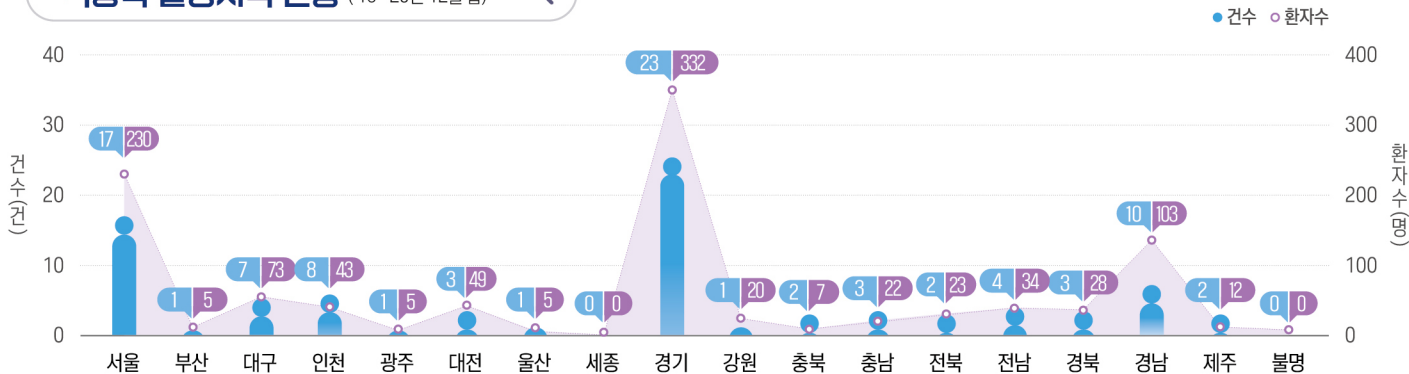


식중독 예방 6대 수칙을 지켜 겨울철 식중독 예방합시다~

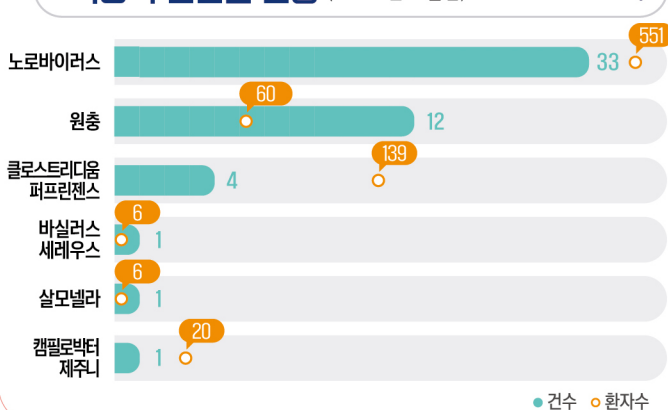
식중독 예방 6대 수칙

손 씻기 비누로 30초이상 깨끗이 손씻어요	익혀먹기 중심부 (육류 75°C, 어패류 85°C) 1분이상 충분히 익혀먹기	끓여먹기 끓여먹기	세척·소독하기 채소류, 육류, 어패류, 가공류	구분 사용하기 날·도마 구분사용	보관온도 지키기 냉장 5°C, 냉동 -18°C
-----------------------------------	--	---------------------	-------------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------

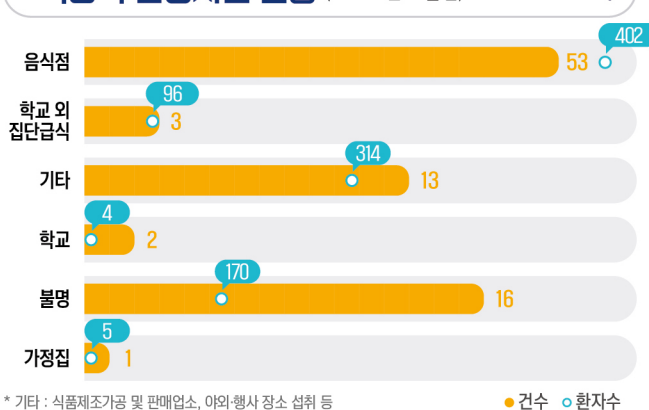
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 12월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 12월 합)



식중독 발생시설 현황 ('16~'20년 12월 합)



※ 최근 5년간('16~'20년) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

※ 노로바이러스 예방을 위해 (11월)손씻기 → (12월) 오염경로 및 예방법 → (1월) 구토물처리 및 소독액 제조법 → (2월) 환경 및 접촉관리 순으로 제작됩니다.