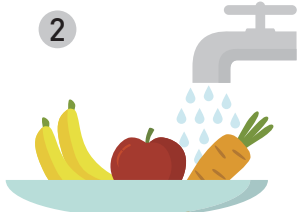


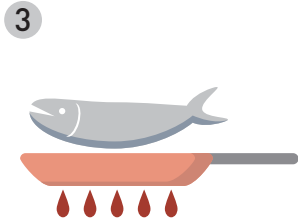
노로바이러스 식중독 이렇게 예방하세요!



비누를 사용하여
30초 손씻기



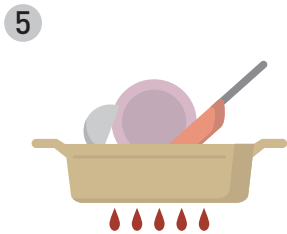
채소, 과일은
깨끗한 물로 세척하기



생식을 삼가고 85°C
1분 이상 가열하기



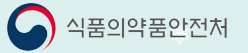
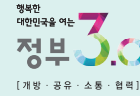
물 끓여 마시기



조리도구는 끓이거나
염소소독하기



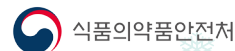
주변환경 청결히 하기



노로바이러스 식중독 대응요령

- 1 배탈, 설사, 구토 등 식중독 증상이 나타나면 즉시 의료기관을 방문하여 의사의 지시를 따릅니다.
- 2 집단 설사환자가 발생하면 가까운 보건소에 신고하여 2차 피해를 예방합니다.
- 3 조리자가 식중독 증상이 있는 경우 즉시 음식물 조리를 중단해야 합니다.
- 4 노로바이러스 식중독 증상이 회복된 후 최소 일주일 이상 조리과정에 참여하지 않도록 합니다.

※ 식중독 예방법, 신고요령 등 자세한 정보는 인터넷(www.mfds.go.kr/fm)이나 모바일 웹(m.mfds.go.kr/fm)에서 확인할 수 있습니다.



노로바이러스 식중독 발생 현황

5년 평균('11년~'15년)

연간 식중독 환자수

전체 6,314명
노로바이러스 1,306명



겨울철(12~2월) 식중독 환자수

전체 848명
노로바이러스 480명

노로바이러스 식중독 발생건수

연간 46건
겨울철 24건



- 1968년 미국 오하이오주 노워크에서 최초로 발견된 이후, 세계 각국에서 식중독을 포함한 장관감염증을 일으키는 주요한 원인체입니다.
- 추운날씨에도 오래 생존하고, 적은 양으로도 사람간 접촉에 의해 쉽게 전파됩니다.
- 항바이러스 치료제나 예방백신이 없고, 한번 감염되었더라도 재감염될 수 있으니 주의하여야 합니다.
- 면역력이 약한 노약자나 어린이는 구토와 설사에 의한 탈수로 인하여 위험을 초래할 수 있어 더욱 주의하여야 합니다.

1 노로바이러스는?

겨울철 식중독의 주요 원인균으로
식품 및 환자와 직·간접적인 접촉을 통해서 감염

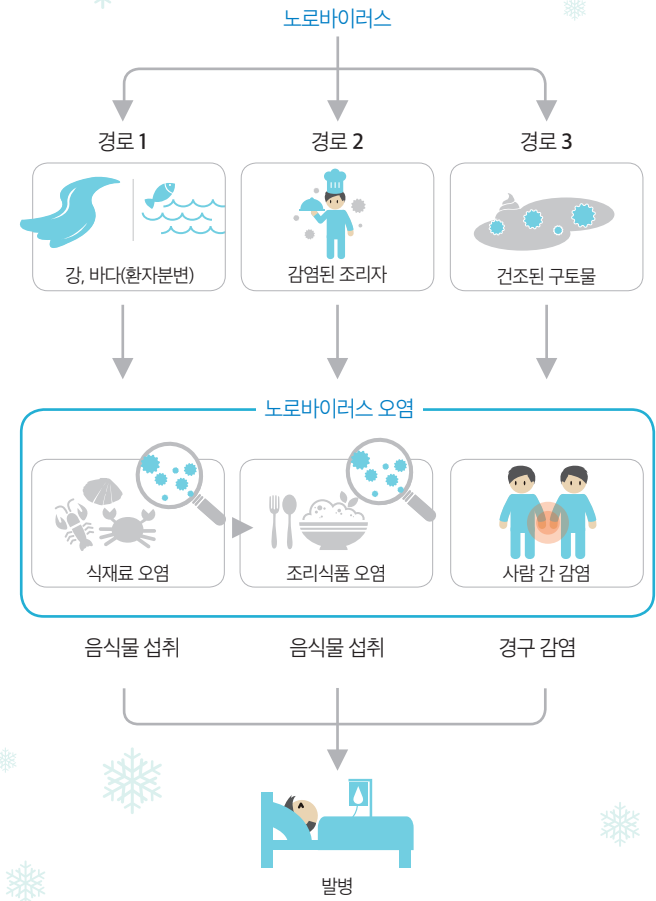
2 노로바이러스의 특성

- 낮은 온도(-20℃)에서도 오래 생존
- 소량(10개)으로도 발병 가능
- 구토물, 분변 1g당 1억개의 노로바이러스 존재
- 구토물에 오염된 손으로 만진 문고리 등을 통해서도 감염가능

3 주요 증상

- 감염 후 24~48시간 내에 설사, 발열, 구토, 근육통, 발열 등을 일으킴
- 통상 3일 이내에 회복되나 1주간 분변으로 바이러스는 계속 배출

4 주요 감염 경로



- 구토물은 마스크 및 일회용 비닐장갑을 끼고 치우고, 바닥은 염소소독액(5,000ppm)으로 처리

* 염소소독액(5,000ppm) 만들기 :
물 875ml + 염소소독액(4%) 125ml

