

노로바이러스 식중독 알아보기

01월 위생·안전 조리원통신문

겨울부터 봄까지 노로바이러스로 인한 식중독 의심환자 발생이 가장 많아지는 시기입니다. 특히 11월 부터 증가하여 01월부터 03월에 특히 많이 발생하는 것으로 나타났습니다. 지금부터 개인위생과 식품위생 관리에 각별한 주의를 기울여서 식중독을 예방해봅시다.

노로바이러스 특징 및 증상

- 오염된 음식물이나 물 등을 통해 섭취할 경우 식중독을 일으키는 바이러스로 10~100개의 소량으로도 감염을 일으키고, 전염성이 강하며 급성위장관염을 유발하는 바이러스입니다.
- 바이러스에 오염된 식품을 섭취 후 12~48시간이 지나면 구토나 설사, 복통 등과 같은 식중독 증상을 유발합니다. 면역력이 약한 사람들은 탈수 증상 등에 유의하여야 합니다.



노로바이러스 감염 및 전파



오염된 물로
씻은 음식



오염된 물



오염된 음식



감염자가
만든 음식

그이외에도
노로바이러스 식중독
환자의 분변과 구토물,
침, 오염된 손을
통해서도 감염 및 전파

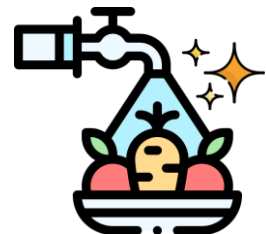
노로바이러스 예방법



어패류는 수돗물로 세척하고,
중심온도 85°C, 1분 이상 가열하기



구토 또는 설사 증상 시
조리하지 않기, 증상이 멈춘 후
최소 2일은 휴식하기



채소, 과일은 깨끗한 물로 세척하기



구토물 및 주변을 반드시 소독하기



표면 소독하기
(문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)



흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



아산시
어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

출처: 식품의약품안전처