

기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

## 1. 노로바이러스 식중독 발생 동향



<노로바이러스 발생 동향>

## 2. 노로바이러스 식중독 예방 수칙

### □ 식품 조리 및 섭취요령

- 식품을 조리할 경우 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
- 가열조리된 식품을 맨손으로 만지지 않도록 주의
- 채소 및 과일류의 비가열식품은 소독제로 세척 또는 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 섭취하고, 굴 등 패류는 가열섭취
- 물(지하수 등)을 음용수로 사용하는 경우 끓여서 마시도록 함

### □ 개인위생 및 손씻기의 생활화

- 비누를 이용하여 흐르는 물에 20초 이상 깨끗이 손 씻기
- 외출에서 돌아온 후, 화장실 사용 후, 식사 전, 조리 시작 전·후 및

## 기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

식재료 취급 전·후에는 반드시 실천

### □ 노로바이러스 감염시에는 조리 금지

- 노로바이러스에 감염된 사람은 식품을 준비하지 않음
- 조리종사자가 배탈, 설사, 구토 증상을 보이는 경우에는 인근 보건소 또는 의료기관에 보고
- 증상이 회복된 후 최소 7일 이상 조리과정에 참여하지 않도록 함

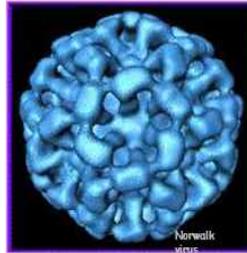
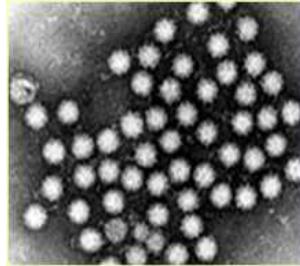
### □ 주변환경 청결히 하기

- 노로바이러스 식중독 발생 시설은 소독을 실시하여 2차 감염 방지
- 칼, 도마, 행주 등은 85℃에서 1분이상 가열하여 사용
- 바닥, 조리대 등은 물과 염소계소독제(1,000ppm)를 이용하여 세척·살균
  - ※ 차아염소산 나트륨(염소 1,000ppm) : 가정용 락스를 40배 희석한 농도로 살균
- 환자의 분변이나 구토물이 오염된 의류 등은 세정제(살균·세척제)를 첨가하여 철저히 세탁하고 건조시킴
- 오물 등 처리시에는 반드시 일회용 비닐 장갑등을 착용하고 비닐 봉투에 넣은 후 차아염소산 나트륨액(200ppm)을 스며들 정도로 분무하고 밀봉하여 폐기
- 바이러스가 오염될 수 있는 화장실 손잡이 등을 세심하게 소독

## 3. 노로바이러스 묻고 답하기

□ Q1. 노로바이러스란?

- 소형·원형의 바이러스로 급성위장염을 일으키며, 감염력이 강한 특징이 있습니다.



□ Q1. 노로바이러스 식중독은 언제 발생하나요?

- 노로바이러스 식중독은 주로 겨울철에 발생하는 것으로 알려져 있으나, 최근 여러 나라에서 보고되는 질병 통계에 따르면 특정 계절과는 관계 없이 발생하고 있으며, 매년 노로바이러스로 인한 식중독이 증가하는 추세입니다.

□ Q2. 노로바이러스의 주요 전파 경로는 무엇인가요?

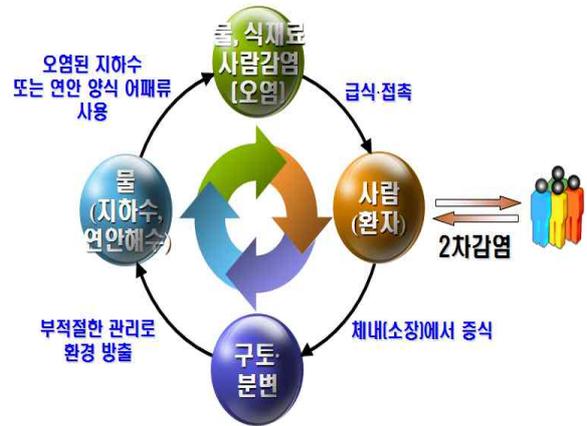
- 주로 노로바이러스에 오염된 채소, 과일, 패류(굴 등) 및 지하수 등을 살균·세척 또는 가열 조리하지 않고 그대로 섭취할 경우 감염 우려가 높습니다. 또한, 노로바이러스 식중독 환자의 분변, 구토물이나 그 건조된 분말을 접촉 및 호흡기를 통해 흡입함으로써 감염되는 것으로도 보고되고 있습니다.

□ Q3. 노로바이러스의 감염 증상은 무엇입니까?

- 노로바이러스는 연령에 관계없이 감염될 수 있으며, 바이러스에 오염

## 기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

된 식품 섭취 후 24~48시간이 지나면 구토, 설사, 복통 등과 같은 식중독 증상을 유발합니다. 특히 어린이, 노약자 등 면역력이 약한 사람들은 탈수 증상 등에 유의 하셔야 합니다.



### □ Q4. 노로바이러스 식중독에 대한 치료제는 있습니까?

- 현재까지 노로바이러스 식중독에 대한 백신이나 치료제는 개발되지 않았습니니다. 따라서 치료 방법은 손실된 수분과 영양을 공급하는 수준에서 시행되고 있습니다. 하지만, 일반 성인의 경우 노로바이러스 감염 후 1~3일 이내 자연치유가 가능합니다.

### □ Q5. 노로바이러스 식중독 발생 시 신고 요령은 무엇인가요?

- 노로바이러스 식중독 의심 환자를 발견한 경우 의사의 지시에 따라 환자를 격리 및 치료하고, 집단설사환자가 발생한 경우 가까운 보건소에 신고하여 식중독 환자 확산을 예방해야 합니다.

### □ Q6. 노로바이러스는 환경에서 얼마나 생존 가능한가요?

- 노로바이러스는 구조적으로 안정하여 자연 환경에서 장기간 생존 가능한 것으로 알려져 있습니다.
  - 실온: 10일 정도 생존 가능
  - 10℃ 해수: 1개월 정도 생존 가능
  - -20℃ ~ -80℃ 냉동: 수 년~수십 년 생존 가능