

# 노로바이러스 식중독 예방하기



겨울부터 봄까지가 **노로바이러스**로 인한 **식중독 의심환자 발생이 가장 많아지는 시기**입니다.  
특히 11월부터 증가하여 1월과 3월에 특히 많이 발생하는 것으로 나타났습니다.  
지금부터 **개인 위생과 식품위생 관리에 각별한 주의**를 기울여서 식중독을 예방해봅시다.



-20°C  
이하



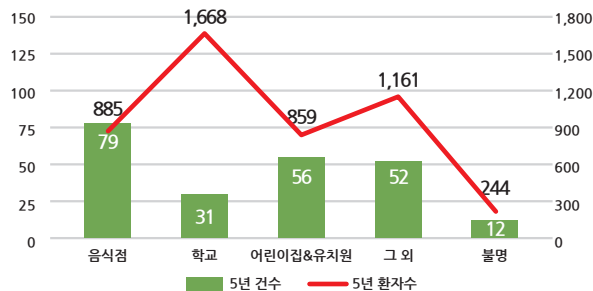
## 노로바이러스 특징 및 증상

- ☑ 노로바이러스는 오염된 음식물이나 물 등을 통해 섭취할 경우 사람에게 식중독을 일으키는 장관계 바이러스의 일종입니다.
- ☑ 바이러스에 오염된 식품 섭취 후 24~48시간이 지나면 구토, 설사, 복통 등과 같은 식중독 증상을 유발합니다. 특히 어린이, 노약자 등 면역력이 약한 사람들은 탈수 증상 등에 유의하여야 합니다.



## 노로바이러스 발생 현황

\* 최근 5년간('16~'20년) 장소별 노로바이러스 식중독 발생 현황



어린이집 등은 밀집된 공간에서의 생활로 직·간접적인 접촉이 많아 식중독 발생이 증가합니다.

## 노로바이러스 감염 및 전파

오염된 음식섭취로 인한 감염



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



☞ 구토, 설사 등 **노로바이러스 감염**이 의심될 경우 **즉시 의료기관을 방문**해 진료를 받도록 하고, **다른 사람과 직·간접 접촉으로 노로바이러스가 전파되지 않도록 주의**

## 노로바이러스 예방법



어패류는 수돗물로 세척하고, **중심온도 85°C, 1분 이상 가열**하기



구토물 및 주변을 **반드시 소독**하기



흐르는 물에 비누로 **30초 이상 손 씻기**



채소, 과일은 **깨끗한 물로 세척**하기



구토 또는 설사 증상 시 조리하지 않기, 증상이 멈춘 후 **최소 2일은 휴식**하기



**표면 소독**하기 (문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)

