힘내라 대한민국 / 식품의약품안전처	보 도 자 료	배 포	2020.11.13(금)
		담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과
		과 장	김성일 (☎043-719-2101)
		연 구 관	반경녀 (☎043-719-2107)

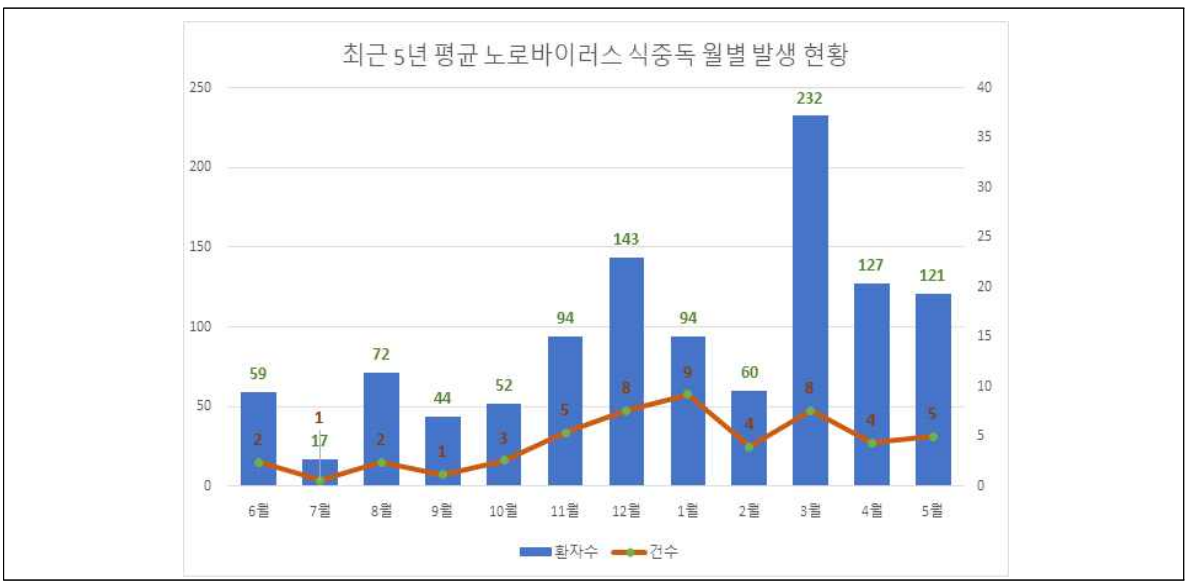
날씨가 추워지면 노로바이러스 식중독 주의!

겨울철 식중독 " 노로바이러스 예방" - 가열 · 세척 · 소독 · 접촉주의

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 최근 날씨가 추워지면서 **노로바이러스로 인한 식중독 발생이 우려**됨에 따라 **개인위생과 식품위생 관리에 세심한 관심을 기울여 줄 것**을 **당부**했습니다.

○ **최근 5년간**('15~'19년)**평균 식중독 발생 현황을 분석한 결과,** 노로바이러스 식중독은 매년 평균 52건(1,115명)이 발생하였으며, 날씨가 추워지는 **11월부터 봄까지 집중적으로 발생하는 것**으로 조사되었습니다.

※ 11월 5건(94명), 12월 8건(143명), 1월 9건(94명), 2월 4건(60명), 3월 8건(232명)



○ 노로바이러스 식중독은 **노로바이러스에 오염된 지하수, 해수 등에 오염된 음식물과 물을 섭취**하였거나, 노로바이러스 **감염자와의**

직·간접적인 접촉을 통해서도 쉽게 전파될 수 있습니다.

- 최근 5년간 겨울철 식중독 발생 통계에 의하면 노로바이러스 식중독은 어패류, 오염된 지하수에 의해 가장 많이 발생되었습니다.

※ **노로바이러스 식중독** : 영하 20도 이하의 낮은 온도에서도 생존이 오랫동안 가능하고 단 10개의 입자로도 감염시킬 수 있으며, 주요 증상으로는 12~48시간 이후 메스꺼움, 구토, 설사, 탈수, 복통, 근육통, 두통, 발열 등이 발생

□ 겨울철 **노로바이러스 식중독 발생 예방을 위한 실천 요령**은 다음과 같습니다.

< 조리시 위생관리 >

○ 음식을 조리하기 전, 화장실 사용 후, 식사하기 전에는 **반드시 손을 씻어야 합니다.**

- 노로바이러스는 입자가 작고 표면 부착력이 강하므로 비누 등 세정제를 이용하여 30초 이상 손가락, 손등까지 깨끗이 씻고 흐르는 물로 헹궈야 합니다.

○ 음식을 조리할 때는 위생장갑을 착용하며 가열 조리할 때에는 음식물의 내부까지 **충분히 익혀야** 합니다.

- 어패류(굴 등)는 중심온도 85℃에서 1분 이상 완전히 익혀야 하며, 노로바이러스에 오염되기 쉬운 지하수는 반드시 끓여서 마시도록 합니다.

○ 채소류는 염소소독액 등으로 5분이상 담근 후 물로 3회 이상 세척하고, 절단 작업은 반드시 세척 후에 해야 합니다.

○ **조리 기구**는 **열탕 또는 기구등 살균소독제로** 철저하게 세척 및 소독해야 하며, 조리대와 개수대는 중성세제나 염소 소독(염소농도 200ppm)액을 사용하여 소독하도록 합니다.

○ **구토, 설사 등의 증상이 있는 사람**은 **식품 조리 참여를 즉시 중단**하고, 증상이 회복된 후에도 2~3일간 조리 배제하도록 권고합니다.

< 지하수 오염 예방 >

○ **정기적으로 수질**을 **검사**하여 오염여부를 확인하고, 지하수가 하천수, 정화조 오염수 등의 유입으로 오염되지 않도록 **지하수 관정 관리**를 철저히 합니다.

○ **물탱크**를 **정기적으로 청소**(6개월에 1회 이상)하고, 오염이 의심될 때는 지하수 사용을 중지하고 노로바이러스 등 검사하도록 합니다.

○ **집단급식소**에서 식품용수로 지하수를 사용하는 경우에는 용수저장탱크에 **염소자동주입기 등 소독장치를 설치·사용하여야 합니다.**

< 노로바이러스 확산방지 >

○ 구토, 설사 등 노로바이러스 **감염이 의심될 경우 즉시 의료기관**을 **방문**하여 의사의 지시를 따르고, 노로바이러스 식중독 환자의 침, 오염된 손을 통해서도 감염될 수 있으니 **화장실, 변기, 문손잡이 등**은 가정용 염소 소독제 40배 희석(염소농도 1,000ppm)하여 **소독해야 합니다.**

○ 노로바이러스 식중독 환자의 분변 및 구토물을 접촉하거나 다른 **사람과의 직·간접 접촉으로 노로바이러스가 전파되지 않도록 주의**해야 합니다

- 바닥의 **구토물은** 위생용 비닐장갑, 마스크 등을 착용하고 오염물이 튀거나 옷에 묻지 않도록 주의하여 치우고, 바닥은 **반드시 소독**하도록 합니다

□ 식약처는 노로바이러스 식중독 예방을 위해 **국민 개개인은 손씻기, 음식은 익혀먹기, 물은 끓여먹기** 등을 항상 실천하고, 특히 많은 사람이 이용하는 **급식소 등에서는 식재료 및 조리도구의 세척·소독**에

각별한 주의를 당부하였습니다.

○ 아울러, 식약처에서는 식중독 확산 방지 **‘구토물 소독·처리 키트*’**를 전국 어린이집 1,000여곳에 **배포하였으며, 오는 19일에는** 교육부 등 34개** 관계기관과 함께 **‘범정부 식중독대책협의기구 회의’를 개최하는 등 겨울철 식중독 예방 및 관리를 위해 지속 노력하고 있습니다.**

* 구토물 소독·처리키트 : 위생장갑, 마스크, 일회용보호복, 소독액, 흡수패드, 핸드타월 등

** 교육부, 복지부, 농림축산식품부, 해양수산부 등 11개 중앙부처와 17개 시·도, 6개 관련 공사·협회 등 34개 기관 참여

<첨부> 1. 최근 5년 월별 노로바이러스 식중독 발생 현황

<첨부> 2. 노로바이러스 식중독 예방 요령

<첨부> 3. 구토물 처리 방법

붙임 1 최근 5년('15~'19년) 노로바이러스 식중독 발생 현황

월	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
건수	9	4	8	4	5	2	1	2	1	3	5	8
명수	94	60	232	127	121	59	17	72	44	52	94	143

붙임 2 노로바이러스 식중독 예방 요령



붙임 3 구토물 처리 방법



1 일회용 장갑, 마스크, 가운 착용



2 종이타월 등으로 안쪽을 향해 닦기



4 구토물이 묻은 바닥도 1,000~5,000ppm 염소소독



3 구토물 및 종이타월을 바로 비닐봉투에 넣고 1,000~5,000ppm 염소소독



5 비닐장갑도 3번의 비닐에 넣어 1,000~5,000ppm 염소소독



6 비누를 사용하여 깨끗하게 손씻기