식품의약품안전처 보도자료 다시 대한민국! 새로운 국민의 나라

보도시점 배포 즉시 배포 2024. 11. 22.(금)

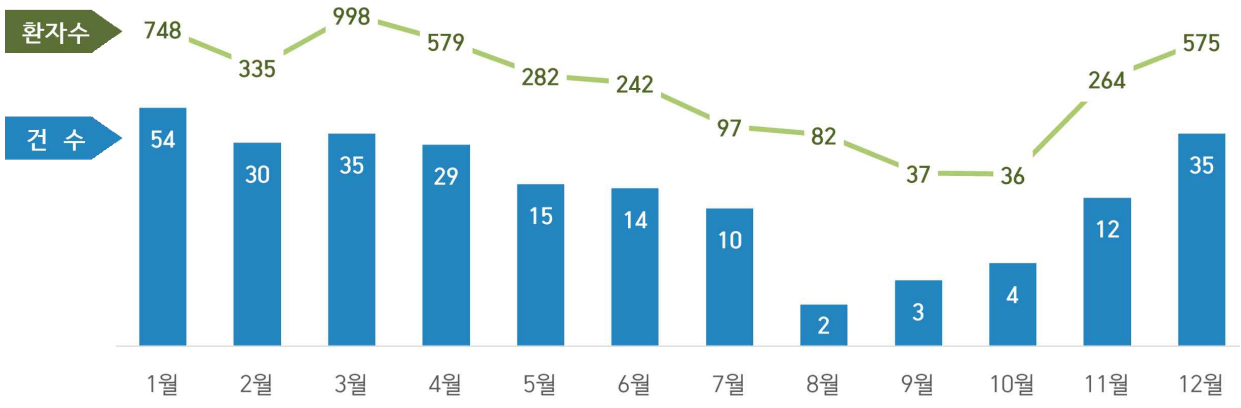
겨울철 노로바이러스 식중독 주의하세요

- 익히지 않은 어패류에서 노로바이러스 식중독 발생 우려
- 가열조리용으로 표시된 굴은 반드시 익혀서 섭취
- 어린이집 등에서는 손 씻기 등 개인위생 관리 및 생활환경 소독 필요

식품의약품안전처(처장 오유경)는 **겨울철 발생**이 **증가**하는 **노로바이러스 식중독 예방**과 **확산을 방지**하기 위해 **익혀 먹기, 손 씻기** 등 **식중독 예방 수칙 준수**를 당부했다.

노로바이러스는 **구토, 설사** 등 **급성 위장염**을 일으키는 **전염성이 강한 바이러스로 낮은 온도**에서도 **생존**하여 **겨울철**에 **주로 발생**한다.

최근 **5년**('19~'23)간 **노로바이러스 식중독**은 총 **243건**(환자수 4,279명)이 **발생**했으며, **월별 발생 추이**를 **분석**한 결과 **12월부터 이듬해 2월**까지 **발생한 식중독 건수**는 **119건**으로 **전체 식중독 건수**의 약 **49%**가 **겨울철**에 **발생**한 것으로 나타났다.



<최근 5년 노로바이러스 식중독 월별 발생 현황('19~'23)>

노로바이러스 식중독이 **가장 많이 발생**한 **장소**는 **학교, 어린이집** 등 **집단급식소**이며 그 외에는 **음식점, 가정** 순으로 나타났다.

일반적으로 **노로바이러스 감염**은 **노로바이러스**에 **오염**된 **음식물**이나 **지하수**를 **섭취**해 **발생**하거나 **환자**의 **분변**과 **구토물, 침, 오염**된 **손** 등 **사람 간 접촉**으로 **전파**되는 것으로 알려져 있다.

식품으로 인한 **노로바이러스 감염**의 **주요 원인**은 **생굴** 등 **익히지 않은 어패류**로 **굴 제품 포장**에 '**가열조리용**', '**익혀 먹는**' 등의 **표시**가 있으면 **반드시 중심 온도 85℃, 1분 이상 가열**해 섭취해야 한다.



<가열 조리용으로 표시된 생굴 제품(예시)>

또한, **지하수**는 **정기적인 수질 검사**를 통해 **노로바이러스 오염 여부**를 **확인**해야 하고 **오염**이 **의심**되는 경우 **반드시 끓여서 섭취**하는 것이 좋다.

사람 간 접촉으로 인한 **노로바이러스 감염**을 **예방**하기 위해서는 **비누**를 **이용**해 **흐르는 물**에 **30초 이상 손 씻기** 등 **개인위생 관리**를 **철저히** 하는 것이 **중요**하다.

학교, 어린이집 등에서 **노로바이러스 감염 의심 증상**이 있는 **사람**은 **조리** 등에 **참여**하지 않아야 하고 **증상이 회복된 후**에도 **2~3일간**은 **휴식**을 취해야 한다. 아울러 **감염 환자**의 **구토물·분변** 등을 **처리한 주변**이나 **환자**가 **사용한 화장실, 문손잡이** 등은 **염소 소독제**를 **사용**하여 **소독**해야 한다.

식약처는 앞으로도 **계절**에 따라 **발생**이 **증가**하는 **식중독**에 대한 **예방수칙 정보**를 **지속적**으로 **제공**하여 **국민**의 **건강한 식생활 환경**을 **조성**하기 위해 **최선**을 다할 **계획**이다.

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)

국민 안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 보여갈 안심기준
더 아픈 환자에게 양보해 주셔서 감사합니다
가벼운 증상은 동네 병·의원으로
대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 | **노로바이러스 식중독 예방 요령**

식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

지킬박사의
식중독 예방정보
-노로바이러스편-

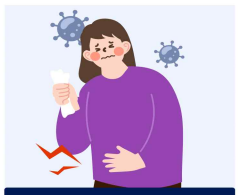
식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

1

노로바이러스

노로바이러스는 10~100개 입자로도 구토, 설사 등
급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스입니다.

노로바이러스 주요 증상


복통·설사


구토

식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

2

노로바이러스 발병 원인

노로바이러스는 보통 **오염된 식품과 물로 인해 감염**되지만,
감염자와의 접촉으로 인해서 감염되는 상황도 존재합니다.


오염된 음식과 물 섭취


감염자와 접촉


감염자의 토사물,변


감염된 종사자 등

식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

3

노로바이러스 예방 방법

노로바이러스를 예방하기 위한 수칙!
가열 · **세척** · **소독**


어패류 중심온도
85°C, 1분 이상 가열하기


비누로 손 깨끗이 씻기


조리도구, 주변 시설 등
자주 소독하기


식재료 흐르는 물에 세척하기

식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

4

노로바이러스 확산 방지

노로바이러스 감염이 의심되면
타인에게 옮기지 않기 위해 꼭 주의해 주세요!


구토 및 용변 이후
변기 커버 내리고 물 내리기


감염자는 음식 조리하지 않기


사용 물품 소독하기

식품의약품안전처 국민 안심이 기준입니다

오늘 확인한 내용을 통해
식중독 예방하고
건강한 겨울 보내세요!

