

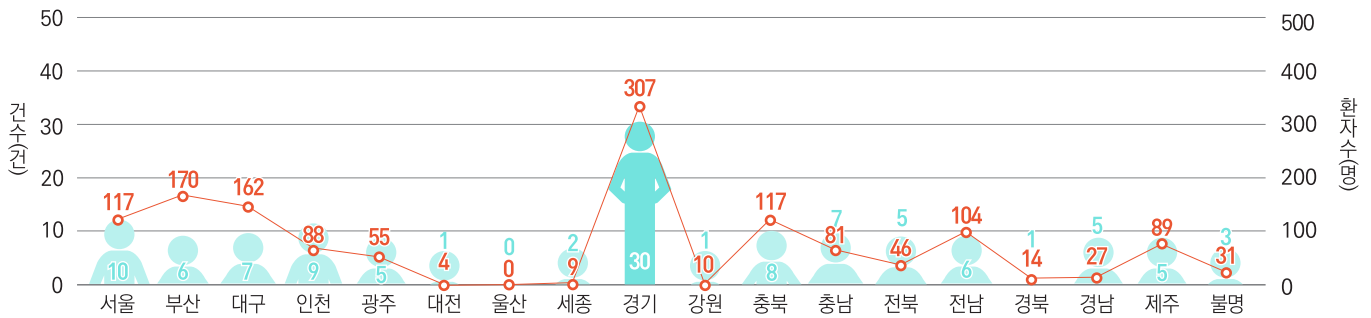
# 식중독 주의 정보

## 노로바이러스로 인한 식중독 주의



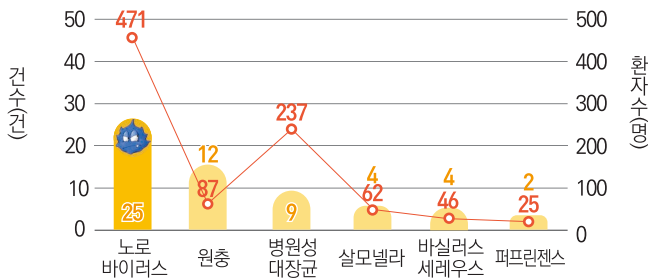
### 발생지역 현황

막대: 건수 ○: 환자수



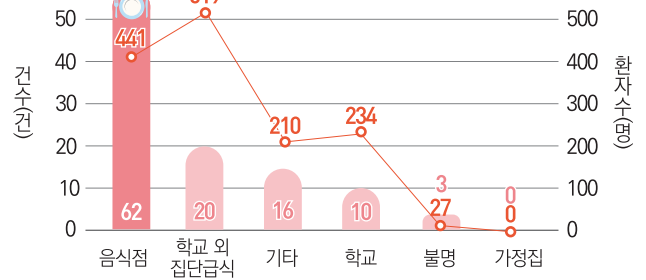
### 원인균 현황

막대: 건수 ○: 환자수



### 발생시설 현황

막대: 건수 ○: 환자수



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 11월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)오염경로 및 예방법 → (12월)환경 및 접촉관리 → (1월)소독액 제조 → (2월)올바른 손씻기 순으로 제작됩니다.

## 노로바이러스 특성

### 발생특징

유아에서 성인까지 전연령층에 감염성 위장염을 일으키는 바이러스 주로 겨울철에 발생하지만 최근에는 계절에 상관없이 발생하고 감염력이 강해 사람 간 전파가 쉬움

### 주요증상

설사, 복통, 구토(특히, 어린이)

### 잠복기

10~50시간(평균 12~48시간)

### 오염경로

- +식품: 오염된 어패류와 물 또는 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류를 섭취한 경우
- +감염: 환자와 직접적 접촉 및 환자의 구토물이나 분변으로 오염된 환경과 접촉한 경우

### 예방법

- +흐르는 물에 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기
- +어패류는 수돗물로 세척하고 중심온도 85℃, 1분 이상 가열하기
- +채소·과일은 깨끗한 물로 3회 이상 세척하기
- +조리도구는 열탕소독하거나 염소소독하기
- +화장실 용변 후 변기 뚜껑 닫고 물 내리기

