

노로바이러스 예방 참고자료

□ 노로바이러스 특징

- 노로바이러스 식중독은 연중 내내 발생할 수 있지만 **춥고 건조한 겨울철에 집중적으로 발생**
 - ※ 5년 평균('15~'19) 계절별 전체 식중독 발생 건수 대비 노로바이러스 식중독 건수 : 봄(17/89건, 19%), 여름(5/108건, 5%), 가을(9/89건, 10%), 겨울(21/56건, 38%)
- 노로바이러스는 10개 입자만 먹어도 감염된다고 알려져 있고 **익히지 않은 어패류 또는 오염된 지하수뿐만 아니라 감염자와의 접촉을 통해서도 쉽게 전파 가능**
 - 노로바이러스 식중독의 **주요 증세는 구토와 설사로 복통, 근육통, 발열이 있을 수 있고 1~2일간 지속될 수 있음**

□ 노로바이러스 식중독(감염) 예방법

- 노로바이러스 환자는 **구토물과 변**을 통해 노로바이러스를 배출
 - 구토물은 **가정용 염소소독제 8배 희석액**(염소농도 5,000ppm)으로 **제거 및 소독**하고, 화장실도 같은 방법으로 소독
 - * 8배 희석액 : 소독제 0.2ℓ(1컵) + 물 1.4ℓ(7컵)
- ※ 노로바이러스 환자 **구토물 1g에 약 1백만 개, 변 1g에 약 1억 개**의 바이러스 입자 포함 가능
- 특히 어린이집 등 단체생활 시설에서는 **식사 전이나 용변 후에 비누를 사용하여** 손금 부분에 있는 바이러스까지 **씻겨 나갈 정도로 30초 이상 꼼꼼히 씻은 뒤, 개인용 손수건이나 1회용 종이타월로 물기를 깨끗이 제거**
- 집단생활시설 관리자는 **평상시에도 가정용 염소소독제 40배 희석액**(염소농도 1,000ppm)으로 문손잡이, 의자, 식탁 등 **여러 사람의 손이 닿기 쉬운 부분을 자주 닦아 소독**해주고 충분히 환기
 - * 40배 희석액 : 소독제 0.2ℓ(1컵) + 물 7.8ℓ(39컵)

- 조리종사자의 경우 **구토, 설사 등의 증상이 있으면 식품 조리 참여를 즉시 중단**하고 증상이 없어진 후에도 2일 정도 조리 배제
- 음식을 조리할 때는 위생장갑을 착용하고 **음식물 내부까지 충분히 익히도록 가열**(중심온도 85℃, 1분 이상)
- 채소류는 식품첨가물로 등록된 염소소독제를 400배 희석*(염소농도 100ppm)하여 5분 이상 담근 후 물로 3회 이상 세척하고, 절단 작업은 반드시 세척 후에 실시

* 약 400배 희석액 : 소독제 0.1ℓ(반컵) + 물 40ℓ(200컵)

< 붙임 >

1. 노로바이러스 식중독 관련 Q&A
2. 최근 5년 월별 노로바이러스 식중독 발생 현황
3. 식중독 예방 손 씻기 요령
4. 구토물 처리 방법
5. QnA로 알아보는 노로바이러스 식중독 바로알기(카드뉴스)

Q1. 노로바이러스란?

A1. 노로바이러스는 유전학적, 면역학적으로 매우 다양하며 **감염 시 급성 위장염**을 일으킵니다. 10개의 유전자그룹(GI~X)이 있고 그룹에 따라 사람, 소, 쥐 등을 감염시키며 사람에게는 3개 그룹(GI,II,IV)이 감염을 일으킨다고 알려져 있습니다.

Q2. 노로바이러스에 음식물이 왜 오염되는거죠?

A2. 노로바이러스는 굴, 조개류(이매패류)나 지하수에 오염되는 경우가 있어서 오염된 어패류를 먹거나 오염된 지하수를 마신 사람이 노로바이러스에 감염되고, 감염자의 구토물이나 변을 통해 배출된 바이러스가 환경에 노출되어 있다가 접촉자를 통해 음식물을 오염시키거나 다른 사람을 감염시킬 수 있습니다.

Q3. 노로바이러스 식중독에 걸리면 증세는 어떤가요?

A3. 노로바이러스 종류에 따라, 환자의 상태나 연령에 따라 증세가 다를 수 있으나 **구토와 설사**가 대표적인 증세입니다.

- 그 밖에도 복통, 근육통, 발열이 있을 수 있고 개인별 차이가 있어 설사나 구토 증세가 없는 상태에서 **변으로 바이러스를 배출하는 경우**도 있으므로 구토나 설사 증상자는 물론이고 증세가 없는 경우에도 철저한 개인위생관리가 필요합니다.

Q4. 노로바이러스는 백신이 있나요?

A4. 노로바이러스는 형태가 다양하고 항체 유지기간이 짧아 백신으로 예방이 어렵습니다. 감염되었던 사람도 일정 기간이 지나면 같은 바이러스에 다시 감염될 수 있으므로 **평상 시 개인 및 식품 위생 관리로 예방하는 것이** 최선입니다.

Q5. 노로바이러스 식중독 환자가 발생하면 어떻게 하죠?

A5. 구토, 설사 등 노로바이러스 감염이 의심될 경우 즉시 **의료기관을 방문**하여 의사의 지시를 따르고, 2인 이상 발생 시 **관할 보건소에 신고**해야 합니다.

- 성인이 전 체로 구토 시 구토물이 **전방 3m까지** 튈 수 있다고 합니다. 위생용 비닐장갑, 앞치마, 마스크 등을 착용하고 오염물이 튀거나 옷에 묻지 않도록 주의하여 치우고 **주변 바닥은 염소소독제 등으로 반드시 소독**하여야 합니다.

Q6. 염소소독제 희석액은 어떻게 만들고 사용하죠?

A6. 환자 발생 시 구토물이나 화장실 소독용은 유효염소 4% 가정용 염소소독제를 약 8배 희석(소독제 0.2ℓ(1컵) + 물 1.4ℓ(7컵), 5,000ppm)하여 사용하고,

- 평상 시 식중독 예방용 소독액은 유효염소 4% 가정용 염소소독제를 약 40배 희석(소독제 0.2ℓ(1컵) + 물 7.8ℓ(39컵), 1,000ppm)하여 사용하며,
- 생체소 소독액은 식품첨가물로 표기된 유효염소 4% 염소소독제를 약 400배 희석(소독제 0.1ℓ(0.5컵) + 물 40ℓ(200컵), 100ppm)하여 5분 이상 담갔다 물로 3회 이상 세척 후 먹기 좋은 크기로 절단하여 제공 합니다.

Q7. 오염장소를 세척시 염소소독제 이외에 다른 소독제를 사용할 수 있을까요?

A7. 사용하실 수 있습니다. 주변에서 쉽게 구할 수 있는 염소계 소독제(차아염소산나트륨, 일명 락스)를 사례로 든 것이고 이산화염소, 과산화초산 등 다른 살균 소독제를 사용하여도 무방합니다.

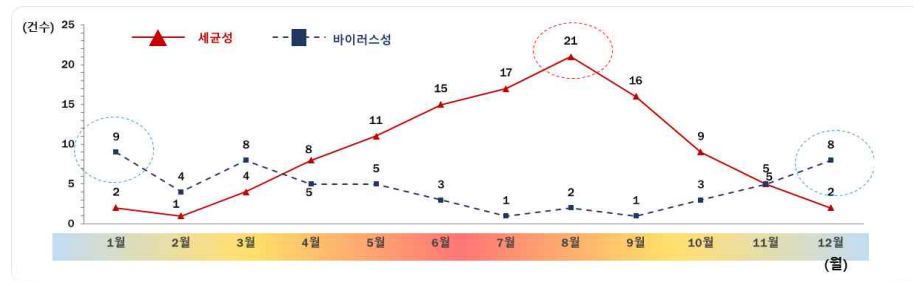
Q8. 노로바이러스 예방은 어떻게 할까요?

A8. 노로바이러스는 손씻기로 개인위생 관리를 철저히 하고 음식물을 충분히 가열하여 섭취하며 지하수는 끓여서 마시도록 합니다. 공동 급수대를 이용하는 경우에는 급수대 꼭지에 개인컵 등이 닿지 않도록 주의하는 것이 중요합니다.

붙임 2

최근 5년('15~'19년) 노로바이러스 식중독 발생 현황

※ 최근 5년간 월별 평균 식중독 발생 현황



* 기온과 습도가 높은 여름철에는 세균성 식중독이 많아지고, 기온이 낮고 건조한 겨울철에는 바이러스성 식중독이 주로 발생

※ 최근 5년간('15~'19) 월별 평균 노로바이러스 식중독 발생 통계

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

붙임 3

식중독 예방 손씻기 요령



붙임 4

구토물 처리 방법



Q&A로 알아보는
**노로바이러스
식중독
바로알기 ?!**

식품의약품안전처

노로바이러스 식중독은
다른 식중독에 비해
발생 가능성이 높다?

YES!

노로바이러스는 단 10개 정도만으로도
쉽게 전염을 일으키는 식중독균입니다.

x10 cf. 리스테리아 식중독균은 음식물 1g당
10*~10*개 정도로 감염 발생.

철저한 개인위생 수칙 준수를 통한 예방이 중요합니다.

식품의약품안전처

노로바이러스에 걸린
조리종사자가
조리하는 것은 가능하다?

NO!

노로바이러스에 걸린 조리종사자가 조리를 하면
노로바이러스가 전파될 수 있습니다.

따라서 설사, 구토 등 노로바이러스
증상이 있는 조리종사자는
즉시 조리하지 않도록 하여야 합니다.

식품의약품안전처

노로바이러스 식중독은
겨울철에 발생률이 높다?

YES!

바이러스는 감염 활성이
겨울철에 강해집니다.

노로바이러스는 -20°C에서도 잘 살아남을 수 있고
여름철보다 겨울철에 더 많이 발생합니다.

식품의약품안전처

상한 음식을 조심하면
노로바이러스 식중독에
걸리지 않는다?

NO!

노로바이러스는 오염된 음식 섭취뿐만 아니라,
사람 간 접촉을 통해서도 전파됩니다.

따라서 증상이 있다면 가급적
사람 간 접촉 등을
피해야 합니다.

식품의약품안전처

예방접종을 통해
노로바이러스를 예방할 수 있다?

NO!

노로바이러스 식중독 예방 접종에 대해
아직까지 알려져 있지 않습니다.

따라서 개인위생과 조리도구·시설의
세척·소독을 철저히 하여
식중독을 예방할 수 있습니다.

식품의약품안전처