

식약처, 겨울철 노로바이러스 주의 당부

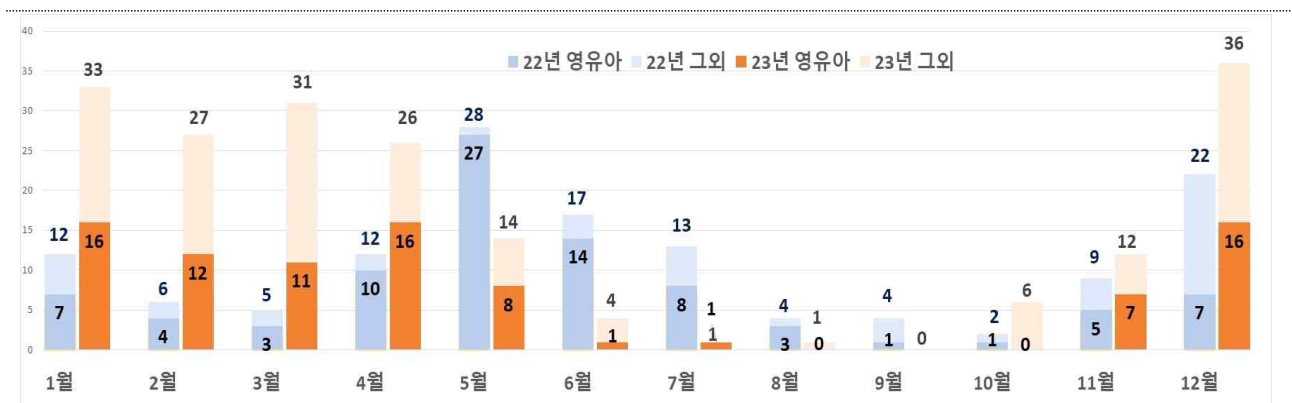
- 식품으로 인한 노로바이러스 감염은 주로 익히지 않은 어패류...가열조리용 표시된 굴은 반드시 익혀서 섭취해야
- 영유아 시설 등에서 손씻기 등 개인위생 관리 및 생활환경 소독 철저 필요

식품의약품안전처(처장 오유경)는 겨울철에 발생이 증가하는 노로바이러스 식중독 예방과 확산을 방지하기 위해 개인 위생관리 등 예방수칙을 준수하고 가열조리용으로 표시된 굴은 반드시 익혀서 섭취할 것을 당부했다.

노로바이러스는 감염력이 강하고 저온에서도 생존해 겨울철에서 이듬해 봄(11월~4월)까지 주로 발생하며 감염되면 구토, 설사 등의 증상과 오한, 발열 등이 나타나기도 한다.

'23년 노로바이러스 식중독 의심 신고 건수는 총 191건으로 '22년에 비해 57건 증가했으며, 특히 1월부터 4월까지 어린이집·유치원 등 영유아 시설*에서 발생한 노로바이러스 식중독 의심 신고는 55건으로 전년도 같은 기간에 비해 약 2.3배 증가했다.

* 영유아 시설 노로바이러스 신고 건수 : ('22.1월~4월) 24건 → ('23.1월~4월) 55건



< '22년과 '23년 노로바이러스 식중독 의심 신고 내역 비교 >

** '22년 영유아 시설에서 발생한 노로바이러스 감염 원인에 대한 역학조사 결과, 약 74%가 사람 간 접촉 등에 의한 것으로 나타남

일반적으로 노로바이러스 감염은 노로바이러스에 오염된 음식물이나 물(지하수)을 섭취해 발생하거나 환자의 분변과 구토물, 침, 오염된 손 등 사람 간 접촉으로 전파되는 것으로 알려져 있다.

식품으로 인한 노로바이러스 감염의 주요 원인은 ‘익히지 않은 어패류’이다. 참고로 최근 3개월간('23.11.1.~'24.1.26.) 생굴 등 섭취 후 장염 등의 증상으로 소비자위해감시시스템(CISS)에 접수된 피해신고 건수는 385건에 달하며, 이는 최근 3년간 같은 기간(11월~1월)에 신고된 평균 건수(155건)에 비해 2.5배 높은 수치이다.

* 소비자위해감시시스템 : 병원, 소방서, 소비자상담센터 등의 소비자 피해 정보를 수집·분석·평가 및 조치하기 위한 한국소비자원의 상시 감시 시스템

노로바이러스는 열에 약해 가열 조리해 먹으면 감염을 예방할 수 있으므로 굴 제품 포장에 ‘가열조리용’, ‘익혀 먹는’ 등의 표시가 있으면 반드시 중심 온도 85℃, 1분 이상 가열해 섭취해야 한다.



<가열 조리용으로 표시된 생굴 제품(예시)>

또한, 사람 간 접촉으로 전파되는 것을 예방하기 위해서는 ▲비누를 사용해 흐르는 물에 30초 이상 손씻기 ▲의심 증상 발생 시 조리 참여 금지 ▲세척·소독 등 조리 시 위생관리 등 예방수칙을 준수해야 한다.

특히 면역력이 낮은 영유아들이 생활하는 시설에서는 노로바이러스 감염 환자가 사용했던 문손잡이 등을 주기적으로 소독*하고 구토물 등 처리 시 비말로 감염되지 않도록 주의해야 하며, 감염 증상이 있는 경우 등원을 자제하도록 조치해야 한다.

* (예시) 염소소독액 1,000ppm : 염소소독제 4% 제품을 40배 희석(염소소독액 25ml + 물 975ml)하여 사용

식약처는 앞으로도 식중독 예방을 위한 정보를 지속적으로 제공하고 식중독 발생 시 신속하게 대응할 수 있는 체계를 구축하여 국민의 건강한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 것이라고 밝혔다.

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	송광영 (043-719-2103)
	소비자위해예방국 위해정보과	책임자	과 장	박희라 (043-719-1751)
		담당자	연구관	김용훈 (043-719-1760)
	식품소비안전국 농수산물안전정책과	책임자	과 장	김 규 (043-719-3203)
		담당자	사무관	이성재 (043-719-3205)



식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다

겨울철에 많이 발생하는

노로바이러스 식중독 예방 요령

발행일: 23. 11. 28. 1/6

식품의약품안전처

노로바이러스란?

10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스

대표 증상

설사

구토

복통

발행일: 23. 11. 28. 2/6

식품의약품안전처

노로바이러스 감염경로

오염된 물, 음식 등 섭취

감염자와 접촉

감염자 분변, 구토물

감염된 조리종사자

발행일: 23. 11. 28. 3/6

식품의약품안전처

노로바이러스 식중독 예방요령

손 씻기 생활화
* 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기

물은 끓여 먹기

음식은 충분히 익혀먹기
* 이때류만 중심부 온도 85℃, 1분 이상 익히기

채소·과일 등 식재료는 깨끗이 세척하기

발행일: 23. 11. 28. 4/6

식품의약품안전처

노로바이러스 확산사례

사례 (1)

A학생이 집에서 동생 구토물에 감염

사례 (2)

감염된 조리종사자가 조리

사례 (3)

감염환자의 구토물, 분변

발행일: 23. 11. 28. 5/6

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다

노로바이러스 식중독 확산방지

구토물 및 주변 즉시 소독
* 구토물이 묻은 표면 단독 고온세탁(50℃ 이상)

구토, 설사 증상 시 귀가 조치 또는 별도 공간 보호
* 구토, 설사 증상 시 조리하지 않기

문고리, 손잡이 등 자주 접촉하는 표면 소독하기

양변 또는 구토 후 변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기

발행일: 23. 11. 28. 6/6

노로바이러스란?

10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스

- 일반적으로 겨울철에 발생 증가, 최근 계절 관계없이 발생 추세

노로바이러스 감염증상

감염 후 24~48시간 내에 구토, 설사, 복통이 나타나며 두통, 발열 및 근육통을 유발하기도 함

잠복기간 12~48시간

주요 증상 설사, 구토, 구역질, 복통

기타 증상 발열, 두통, 몸살



노로바이러스 감염경로

오염된 물과 음식, 사람 간 접촉감염, 감염환자의 구토물과 분변, 감염환자가 접촉한 문고리 등에 의해 감염



노로바이러스 확산 사례

사례 1



A학생이 집에서
동생 구토물에 감염



A학생이 학교에서 구토



친구들에게 감염 확산

사례 2



감염된 조리 종사자가 조리



오염된 급식 제공

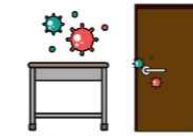


급식을 먹은 학생들에게 감염 확산

사례 3



감염 환자의 구토물, 분변



문고리, 손잡이, 책상 등
환경 전파 감염



접촉한 사람들에게 감염 확산

노로바이러스 식중독 예방요령



1 손 씻기 생활화
*흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



2 어린이 구토, 설사 증상 시
귀가 조치 또는 격리



3 문고리, 손잡이 등 자주
접촉하는 표면 소독하기



4 구토물 및 주변
즉시 소독



5 가열조리 위주
식단 제공



6 구토, 설사 증상 시
조리하지 않기



7 용변 또는 구토 후
변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기

구토물 소독·처리 키트 사용방법



위생장갑

마스크

일회용 앞치마

응고제

소독액

흡수패드

종이타월

배출용 밀폐 봉투



1 격리
구토물에 접촉되지 않도록
구획표시(테이프, 의자 등)하고
접근 금지



2 작업자 보호
작업자가 접촉 또는 감염되지
않도록 위생장갑, 마스크,
일회용 앞치마 등을 착용



3 응고제 뿌리기
구토물에 응고제 뿌리고
흡수패드를 덮고 완전히
응고될 때까지 기다림(약 5분)



5 오염지역 소독하기
구토물이 있던 자리는 소독액
(염소계 소독제 5000 ppm)로
충분히 적시고 기다림(약 5분)
소독제와 종이타월을 이용해 주변의
오염지역을 충분히 소독·청소



4 구토물 치우기
응고된 구토물은 패드를 이용해
모아서 밀폐 봉투에 담기



6 쓰레기 버리기
사용한 모든 물품(종이타월, 위생장갑,
마스크, 일회용 앞치마 등)은
밀폐 봉투에 넣고 소독액
(5,000ppm)을 부어 밀폐 처리,
외부에 있는 쓰레기 봉투에 넣어 폐기 처리



7 손 씻기
모든 작업 완료 후,
비누를 이용해 깨끗하게 손 씻기