

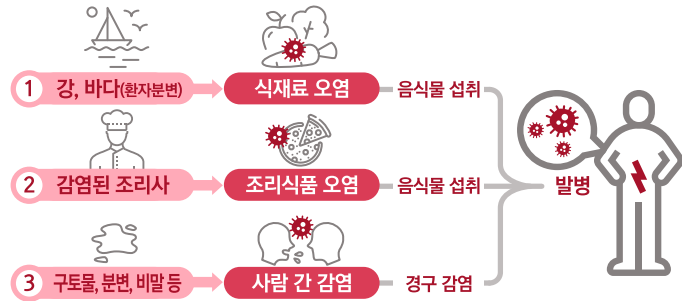
2월 식중독 주의 정보

조리 시 지켜야 할 노로바이러스 예방 요령



노로바이러스 감염경로 및 주요 원인 식품

1. 감염경로



2. 주요 원인 식품

오염된 어패류(굴 등)와 지하수, 오염된 물로 씻은 채소류 및 과일류

노로바이러스 식중독 예방 원칙

평상시엔



이. 손 씻기

비누 등 세정제 사용하여 30초 이상 손 씻기

요리할 땐



이. 익혀먹기

어패류는 중심 온도 85°C에서 1분 이상 가열하기



02. 지하수 관리

집단급식소 지하수 사용 시, 염소소독장치 정상 작동 확인하기



02. 세척하기

채소류·과일류는 염소소독제 (100ppm)에 5분 담근 후, 깨끗한 물에 3회 이상 세척하기



03. 끓여 마시기



04. 소독하기

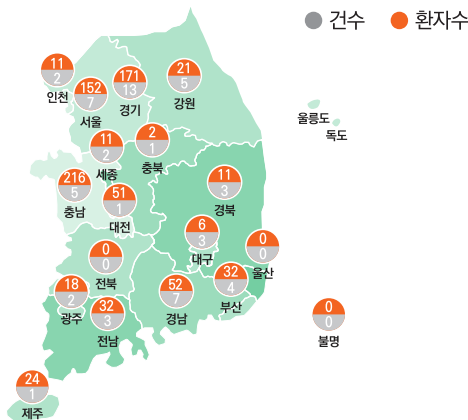
조리도구, 시설은 세척·소독 철저, 주변환경 청결하게 관리하기



03. 조리하지 않기

설사, 구토 등 증상이 있는 경우 조리를 금지하고, 증세가 멈춘 후 최소 2일까지 조리하지 않기

식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 2월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 2월 통계)

원인균	건수 / 환자수
노로바이러스	25건 / 364명
클로스트리디움퍼프린젠스	3건 / 281명
원충	5건 / 26명
살모넬라	2건 / 35명
캠필로박터제주니	1건 / 9명
그 외	2건 / 6명

식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 2월 통계)

시설	건수 / 환자수
음식점	32건 / 447명
영유아시설	10건 / 109명
학교 외 집단급식	2건 / 26명
학교	1건 / 69명
수산물도소매 및 직판	2건 / 12명
기타	11건 / 140명

*최근 5년간('18~'22년) 2월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.