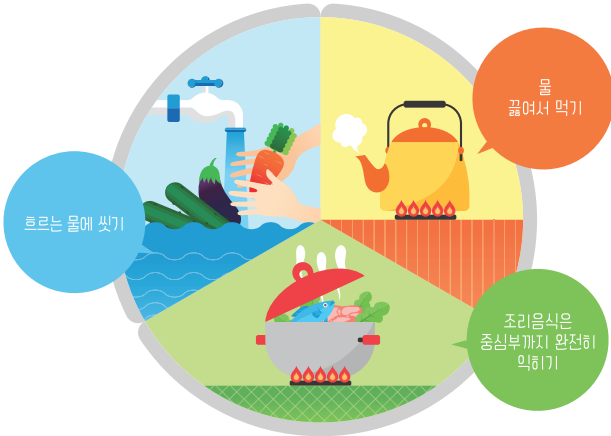


12월 식중독 주의 정보 알림

노로바이러스로 인한 식중독 발생 주의

노로바이러스 예방법



식품 예방

- 어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85°C로 1분 이상 가열
- 음용수는 끓여서 섭취하고 정수기는 정기적으로 점검·관리
- 채소, 과일은 깨끗한 물로 세척하기
- 지하수를 사용하는 경우, 염소소독장치 정상 작동 확인

2차감염 예방

- 구토, 설사 증상 시 조리에 참여하지 않기
- 마스크 착용 및 오염된 손으로 접촉 주의
- 환자 발생시 공동생활구역 및 물품의 표면 소독하기
- 구토 시 구토물과 그 주변은 반드시 염소소독

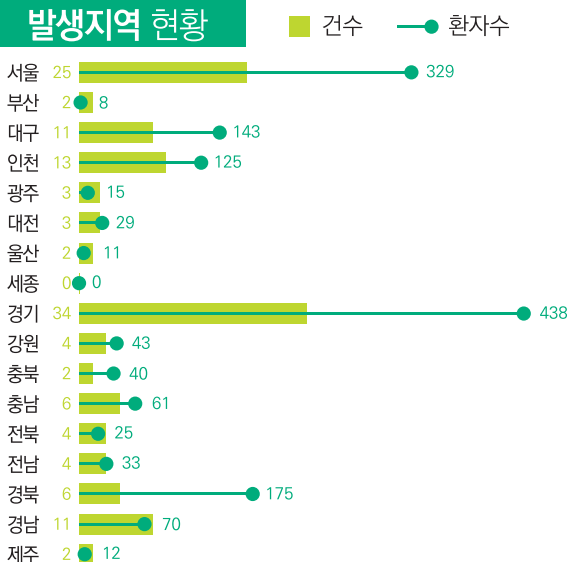
노로바이러스 예방을 위한 올바른 손씻기



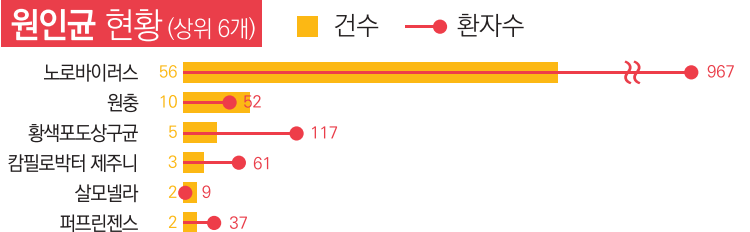
비누로 충분히 거품을 낸 후 순서대로 양쪽 손을 깨끗이 씻고 헹굽니다.



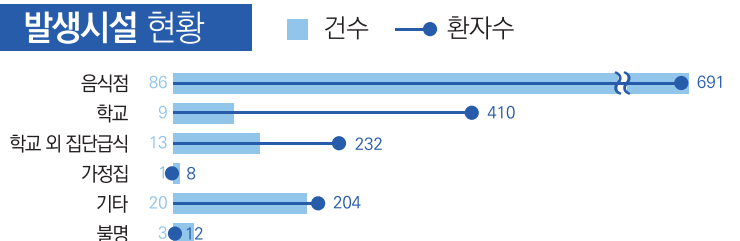
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



* 최근 5년간(14~18년) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.

* 노로바이러스 예방: (11월) 균 특징 및 발생현황 → (12월) 예방법 및 손씻기 → (1월) 원인 및 증상 → (2월) 구토물 처리 및 소독액 제조