국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

안전한 식·의약 생활을 위한
컨·슈·머·뉴·스·레·터

2023. 2. 24. (금)
Vol.7 / Issue. 8

영유아 시설 노로바이러스 식중독 주의하세요!



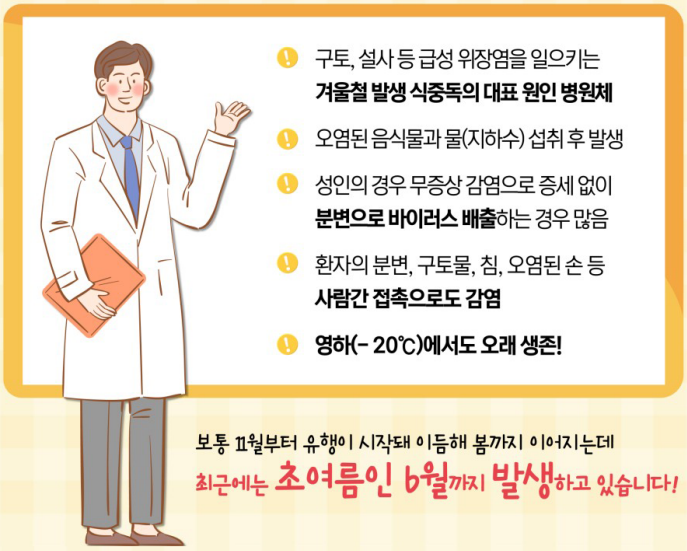
'노로바이러스' 식중독 유행 중

최근 음식점과 어린이집, 유치원 등을 중심으로
식중독 의심 신고가 증가하고 있어, **개인 위생관리에 각별한 주의가 필요**합니다!

사회적 거리두기 해제 이후 **모임이 급증**함에 따라
음식점의 식중독 의심 신고가 증가했으며,
단체 생활로 직·간접적 접촉이 많은 **영유아 시설에서의 확산도 많았던 것으로 조사**됐습니다.



-20℃에서도 살아남는 노로바이러스



보통 11월부터 유행이 시작돼 이듬해 봄까지 이어지는데
최근에는 초여름인 6월까지 발생하고 있습니다!

노로바이러스 식중독 이렇게 예방하세요!

1. 손씻기 등 조리 시 위생관리



손씻기
흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

끓여먹기·익혀먹기
소독되지 않은 지하수는 반드시 끓여먹고, 어패류 중심온도 85℃, 1분 이상 가열!

세척·소독하기
채소, 과일은 깨끗한 물로 세척, 조리기구는 열탕소독하거나 살균소독제로 소독·세척

2. 의심 증상 발생 시 사람 접촉 및 조리 금지

- 유치원·어린이집 원아가 노로바이러스 증상을 보이면 즉시 격리 및 귀가 조치
- 조리종사자는 구토, 설사 증상 시 조리하지 않기
- 증상 회복 후에도 2~3일간은 조리 배제 권장

3. 지하수 오염 예방 실천하기

- 물탱크 정기 청소 필요, 오염 의심 시 사용 중단 및 점검
- 집단급식소에서 지하수를 식품용수로 사용 시 소독장치 설치·사용 필요

보도자료
✓ 영유아 시설 노로바이러스 식중독 주의하세요!

주요 식 ·의약 정보
✓ 새벽배송 농산물, 신선하고 안전하게 지켜요!

홍보 영상
✓ 쌀쌀한 계절 노로바이러스 주의! 어린이는 더욱 조심하세요~

식품의약품안전처