



식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

꼭 기억해야 할 노로바이러스 식중독 예방법

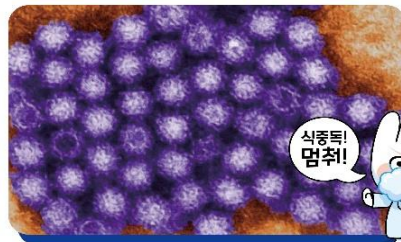
가열, 세척, 소독이 기본입니다.

우리 함께 지켜요~
노로바이러스 식중독 예방요령



식품의약품안전처

노로바이러스란?



식중독!
멈춰!



10~100개의 소량으로도 감염을 일으키고,
전염성이 강하며 급성위장관염을 유발하는
바이러스입니다.

*인동 발생하며, 특히 초겨울부터 봄철까지 최대 발생

이미지 출처 : 미국 질병통제예방센터(CDC)

식품의약품안전처

노로바이러스 감염증상과 감염경로

노로바이러스 감염증상

잠복기간 12~48시간

주요증상 설사, 구토, 구역질, 복통, 발열 등

노로바이러스 감염경로

오염된 물, 음식 등의 섭취 및
감염자 접촉을 통한 사람 간 전파,
감염자의 분변- 구토물에 의한 전파



식품의약품안전처

노로바이러스 예방법 1

식중독 예방



손은 흐르는 물에
비누로 30초 이상 자주 씻기



물은 끓여 마시기



식재료는 깨끗한 물로 세척하기,
다른 식재료에 튀지 않게 주의



음식은 충분히 익혀먹기,
어패류는 중심온도 85℃,
1분 이상 익히기

식품의약품안전처

노로바이러스 예방법 2

사람 · 환경 등 예방



화장실에서 설사 또는 구토했을 때에는
변기 뚜껑을 닫고 물 내리고,
주변을 철저히 소독하기



구토물은 소독액을
적신 종이타월로 5분정도 덮은 후 닦고
비닐봉투에 담아 밀폐하여 폐기하기



문고리, 수도꼭지 등
접촉하는 표면을
자주 소독하기



증상이 있는 사람은 조리하지 않고
증상이 나아진 이후에도
최소 2~3일간 공동생활 피하기

식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

