

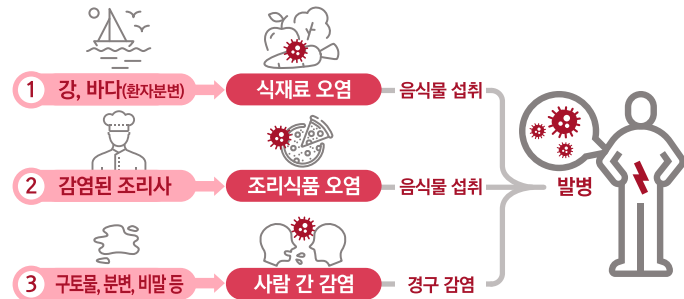
2월 식중독 주의 정보

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



01. 손 씻기

비누 등 세정제 사용하여
30초 이상 손 씻기



02. 지하수 관리

집단급식소 지하수 사용 시,
염소소독장치
정상 작동 확인하기

조리할 땐



01. 익혀먹기

어패류는
중심 온도 85°C에서
1분 이상 가열하기



02. 세척하기

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



03. 끓여 마시기



04. 소독하기

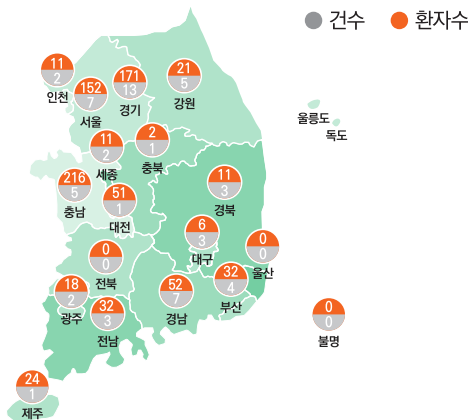
조리도구, 시설은
세척·소독 철저,
주변환경 청결하게 관리하기



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)

노로바이러스



25건 / 364명

살모넬라



2건 / 35명

클로스트리디움퍼프린젠스



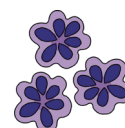
3건 / 281명

캠필로박터제주니



1건 / 9명

원충



5건 / 26명

그 외



2건 / 6명

식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 2월 통계)

음식점



32건 / 447명

학교



1건 / 69명

영유아시설



10건 / 109명

수산물도소매 및 직판



2건 / 12명

학교 외 집단급식



2건 / 26명

기타



11건 / 140명