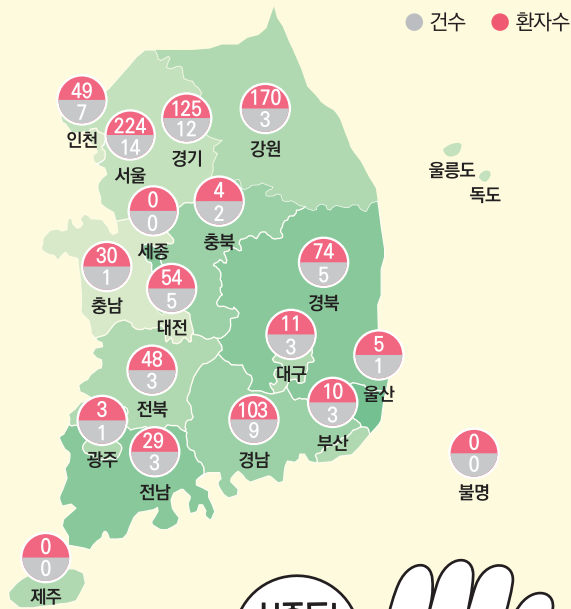


식중독 발생지역 현황 (5년('17~'21년) 12월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('17~'21년) 12월 통계)



식중독 발생시설 현황 (5년('17~'21년) 12월 통계)



식중독!
멈춰!



나는
식품안전을
지키는
자랑박사

12월 식중독 주의 정보

겨울철 노로바이러스로 인한 식중독 주의

일 잘하는 정부 더 편안한 국민

식품의약품안전처

노로바이러스로 인한 식중독 주의

노로바이러스는 오염된 음식물이나 물 등을 섭취할 경우, 식중독을 일으키는 장관계 바이러스로, 영하 20℃에서도 생존가능해 겨울철에 자주 발생합니다.

01 노로바이러스란?

증상

감염 후 24~48시간 내에 메스꺼움, 구토, 설사, 복통 등이 나타남

감염경로

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

예방법

- 음식을 조리하기 전후에는 반드시 흐르는 물에 비누로 30초 이상 깨끗하게 손 씻기
- 음식은 끓이거나 잘 익혀 먹기. 특히, 어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85℃, 1분 이상 가열하기
- 채소, 과일은 깨끗한 물로 세척하기
- 지하수를 음용수로 사용하는 경우 반드시 끓여서 마시기



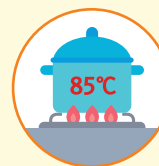
02 노로바이러스로부터 안전한 굴 섭취 방법

제품 포장에 '가열조리용' 표시 여부를 확인하세요!

제품 포장에 '가열조리용', '익혀 먹기' 등의 표시가 있는 제품은 반드시 중심온도 85℃, 1분 이상 가열해 먹어야 합니다.

가급적 가열 조리해 드세요!

노로바이러스는 열에 약하기 때문에 굴을 생식으로 먹기 보다 굴국밥, 굴찜, 굴전 등으로 가열 조리해 먹는 것이 안전합니다.



03 지하수의 노로바이러스 오염 예방

- 정기적으로 수질 검사하여 오염 여부 확인
- 정화조 등 주변 오염원 및 지하수 관정 관리 철저
- 물탱크를 정기적으로 청소(6개월 1회 이상)
- 집단급식소에서 식품용수로 지하수 사용하는 경우, 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독 장치 설치·사용

