



식약처, 어린이집 등 영유아 시설 노로바이러스 식중독 주의 당부

- 식재료·조리도구는 세척·소독하고, 영유아 및 종사자 등의 개인 위생관리, 생활 환경 살균소독 철저

식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 어린이집, 유치원 등에서 노로바이러스 식중독 의심 신고가 증가함에 따라, 개인 위생관리 등 식중독 예방수칙을 준수해 줄 것을 당부했다.

노로바이러스는 낮은 온도에서도 생존하여 겨울철부터 이듬해 봄까지 주로 발생하는 대표적인 식중독 원인 병원체로, 구토, 설사 등 급성 위장염을 유발하며 전염성이 강해 면역력이 약한 영유아의 경우 각별한 주의가 필요하다.

최근 5년('20~'24)간 노로바이러스 식중독은 총 234건이 발생했으며, 월별 발생추이 분석 결과 12월부터 이듬해 2월까지 발생한 식중독 건수는 124건으로 전체 식중독 건수의 약 53%가 겨울철에 발생한 것으로 나타났다.



<최근 5년 노로바이러스 식중독 월별 발생 현황('20~'24)>

일반적으로 노로바이러스 식중독은 노로바이러스에 오염된 음식물이나 지하수를 섭취해 발생하거나 환자의 분변과 구토물, 침, 오염된 손 등 사람 간 접촉으로 전파되는 경우가 많아 영유아 시설의 철저한 위생관리가 중요하다.

① 식재료 취급·조리 시 위생관리 주의

노로바이러스는 입자가 작고 표면 부착력이 강하므로 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손가락, 손등까지 깨끗이 씻어야 한다.

과일·채소류는 물에 담갔다 흐르는 물에 깨끗이 세척하고 조리도구는 열탕 소독하거나 기구 등 살균소독제로 소독 후 세척하는 것이 좋다.

소독되지 않은 지하수는 반드시 끓여서 사용하고, 생굴 등 익히지 않은 어패류 제품에 가열조리용 등의 표시가 있으면 반드시 중심 온도 85℃, 1분 이상 가열해 섭취해야 한다.

② 개인 및 환경 위생 철저

면역력이 약한 영유아의 경우 밀집된 공간에서 단체 생활 중 직·간접적 접촉으로 노로바이러스에 노출되는 경우 더욱 쉽게 감염될 수 있으므로 개인위생 관리를 철저히 하는 것이 중요하다.

따라서 영유아와 종사자는 평소 손 씻기를 생활화하고 영유아가 하원한 후 화장실, 문손잡이, 수도꼭지 등을 염소 소독제를 사용하여 소독하는 등 생활 환경 위생관리도 철저히 해야 한다.

특히, 구토, 설사 등 의심 증상이 있는 사람은 급식 조리 등에 참여하지 않아야 하고 증상이 회복된 후에도 2~3일간은 휴식을 취해야 한다.

참고로 올해 식약처는 구토에 의한 식중독 확산을 방지하기 위해 어린이집 등 전국 영유아 시설에 ‘구토물 소독 처리키트(위생장갑, 마스크, 소독액, 타월 등)’ 36,000개를 배포하였다.

식약처는 앞으로도 국민의 안전한 식생활을 위해 안전관리를 강화하고 다양한 방법을 활용해 식중독 예방 요령 등을 지속 홍보할 계획이다.

- <붙임> 1. 지킬박사의 노로바이러스 식중독 예방 정보
2. 구토물 소독·처리방법

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

지킬박사의 식중독 예방정보

-노로바이러스편-

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

1

노로바이러스

노로바이러스는 10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스입니다.

노로바이러스 주요 증상

복통·설사

구토

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

2

노로바이러스 발병 원인

노로바이러스는 보통 오염된 식품과 물로 인해 감염되지만, 감염자와의 접촉으로 인해서 감염되는 상황도 존재합니다.

오염된 음식과 물 섭취

감염자와 접촉

감염자의 토사물, 변

감염된 종사자 등

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

3

노로바이러스 예방 방법

노로바이러스를 예방하기 위한 수칙!

가열 · 세척 · 소독

어패류 중심온도 85°C, 1분 이상 가열하기

비누로 손 깨끗이 씻기

조리도구, 주변 시설 등 자주 소독하기

식재료 흐르는 물에 세척하기

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

4

노로바이러스 확산 방지

노로바이러스 감염이 의심되면 타인에게 옮기지 않기 위해 꼭 주의해 주세요!

구토 및 용변 이후 변기 커버 내리고 물 내리기

감염자는 음식 조리하지 않기

사용 물품 소독하기

식중독예방센터

국민 안전이 중요합니다

국민안전위원회

오늘 확인한 내용을 통해 식중독 예방하고 건강한 겨울 보내세요!

식품의약품안전처

구토물 소독·처리 방법

준비물



위생장갑



마스크



일회용 앞치마



소독액



종이타월



배출용 밀폐 봉투

국민 안전이 기준입니다



1



보호장구 착용하기

접촉 또는 감염되지 않도록
위생장갑, 마스크, 일회용
앞치마 등을 착용

2



구토물 치우기

구토물은 패드 또는
종이타월을 이용해 모아서
밀폐 봉투에 담기

3



오염지역 소독하기

구토물이 있던 자리는 염소계
소독제(5000ppm)로 충분히 적시고
기다린 후(약 5분) 소독제와 종이타월을
이용해 주변 오염지역을 소독 · 청소

4



쓰레기 버리기

사용한 모든 품목은 밀폐 봉투에 넣고
소독제를 부어 밀폐 후, 외부 쓰레기
봉투에 넣어 폐기

5



손 씻기

모든 작업 완료 후,
비누를 이용해 깨끗하게
손 씻기

6



세탁하기

구토물이 묻은 옷은
단독 고온세탁(50°C 이상)

액상 소독제 만드는 방법 5% 이상 유효염소농도 제품 기준

일상 시(0.1% 농도, 1000ppm)



계량컵에 염소액을
10ml(1/20) 넣음



염소액을
페트병에 부음



물을 페트병
분량만큼 채우고 섞음

※ 카탈을 염소 투입 1개 가득 또는 종이컵 바닥에서 약 0.5cm 정도

발생 시(0.5% 농도, 5000ppm)



계량컵에 염소액을
50ml(1/4) 넣음



염소액을
페트병에 부음



물을 페트병
분량만큼 채우고 섞음

※ 소독액은 환기가 잘되는 곳에서 고무장갑을 착용 후 제조하시기 바랍니다