식품의약품안전처 보도자료

보도시점 배포 즉시 배포 2026. 11. 20.(금)

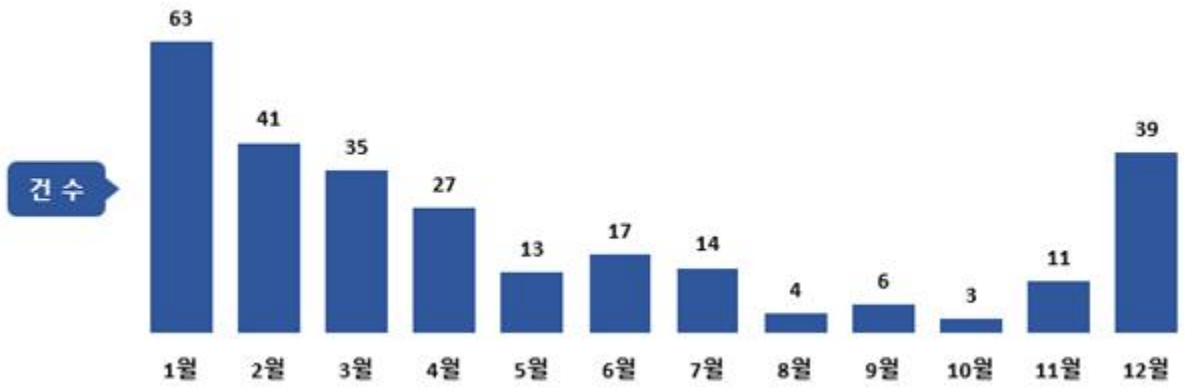
식약처, 겨울철 노로바이러스 식중독 주의 당부

- 낮은 온도에서도 생존…겨울철 주요 식중독 원인 병원체
- 가열조리용으로 표시된 굴은 반드시 익혀서 섭취
- 전염성이 강해 개인 위생관리 및 생활환경 소독 필요

식품의약품안전처(처장 오유경)는 **겨울철 발생**이 **증가**하는 **노로바이러스 식중독 예방**과 **확산을 방지**하기 위해 **손씻기, 가열하기, 세척·소독하기** 등 **식중독 예방수칙**을 **철저히 준수**해 줄 것을 **당부**했다.

노로바이러스는 **낮은 온도**에서도 **생존**할 수 있어 **겨울철**부터 이듬해 봄까지 주로 발생하는 **대표**적인 **식중독 원인 병원체**로, **구토, 설사** 등 **급성 위장염**을 일으키며 **전염성**이 **강해 각별한 주의**가 필요하다.

최근 **5년**('21~'25)간 **노로바이러스 식중독**은 총 **273건**이 **발생**했으며, **월별 발생 현황을 분석**한 결과 **12월부터 이듬해 2월까지 143건(약 52%)**이 발생해 **겨울철에 집중**되는 것으로 나타났다.



<최근 5년 월별 노로바이러스 식중독 발생 현황('21~'25)>

노로바이러스 식중독은 **노로바이러스**에 **오염**된 **음식물**이나 **지하수**를 **섭취**하거나, **환자**의 **분변·구토물·침, 오염된 손** 등을 통해 **사람 간 접촉**으로도 **전파**될 수 있어 **개인 위생관리**와 **식품 위생관리**가 중요하다.

식품을 통한 감염을 예방하기 위해 소독되지 않은 **지하수**는 **반드시 끓여서 사용**하고, **생굴** 등 **익히지 않은 어패류로 굴 제품 포장**에 **'가열조리용'** 등의 **표시**가 있는 경우에는 **반드시 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열**한 후 **섭취**해야 한다.

사람 간 접촉을 통한 **감염**을 **예방**하기 위해서는 **비누** 등 세정제를 **사용해 흐르는 물**에 **30초 이상 손가락과 손등**까지 깨끗이 씻어야 한다.

구토, 설사 등 노로바이러스 감염이 **의심되는 증상**이 있는 **사람**은 급식 **조리** 등 식품 취급 업무에 **참여**하지 않아야 하며, **증상이 회복된 후**에도 **2~3일간**은 **휴식**을 취해야 한다.

특히, 면역력이 약한 **영유아**가 단체 생활을 하는 **어린이집·유치원** 등에서는 영유아가 하원한 후 **화장실, 문손잡이, 수도꼭지** 등 **손이 자주 닿는 곳**을 **염소 소독제로 소독**하는 등 **생활 환경 위생관리**에도 주의를 기울여야 한다.

식약처는 앞으로도 **국민**의 **안전**한 **식생활**을 위해 식중독 **안전관리**를 **강화**하고, 일상생활에서 쉽게 실천할 수 있는 **식중독 예방 요령** 등을 **지속 홍보**할 계획이다.

<붙임> 노로바이러스 식중독 예방 수칙

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	사무관	정병선 (043-719-2117)

대한민국 정책브리핑

대체불가 대한민국

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 | **노로바이러스 식중독 예방 수칙**



식품의약품안전처

겨울 식중독, 노로바이러스

음식만 조심해서는 식중독을 막을 수 없습니다

하나



흐르는 물에
비누로 30초 이상 손 씻기

둘



어린이 구토, 설사 증상 시
등원 자제하기

셋



문고리, 수도꼭지 손잡이, 교구 등
자주 소독하기

넷



용변 후
변기뚜껑 꼭 닫고 물 내리기