2월 월간 식중독

노로바이러스 식중독 주의

노로바이러스 소독 처리 요령

노로바이러스는 식품 외에 구토물 등으로도 전파가 가능하기 때문에 환자 발생 시 2차 감염 예방을 위해 안전한 구토물 소독·처리가 중요합니다.

액상 소독제 만드는 방법

100ml 종이컵을 활용하여 1L 제조시 (5% 이상 유효염소 농도 제품)

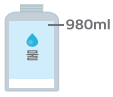
0.1% 농도 발생 우려 시(1,000ppm)



종이컵에 염소액을 1/5(20ml) 넣음



염소액을 1L 페트병에 부음



물을 페트병분량(980ml) 만큼 채우고 섞음

0.5% 농도 사고 발생 후(5,000ppm)



종이컵에 염소액을 1컵(100ml) 넣음



염소액을 1L 페트병에 부음



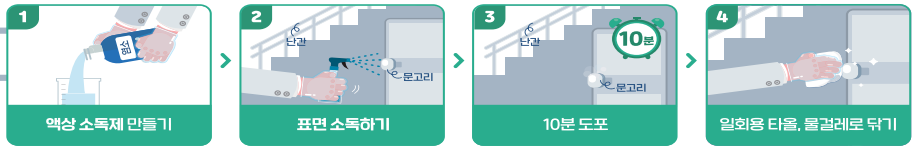
물을 페트병분량(900ml) 만큼 채우고 섞음

구토물·표면 소독방법

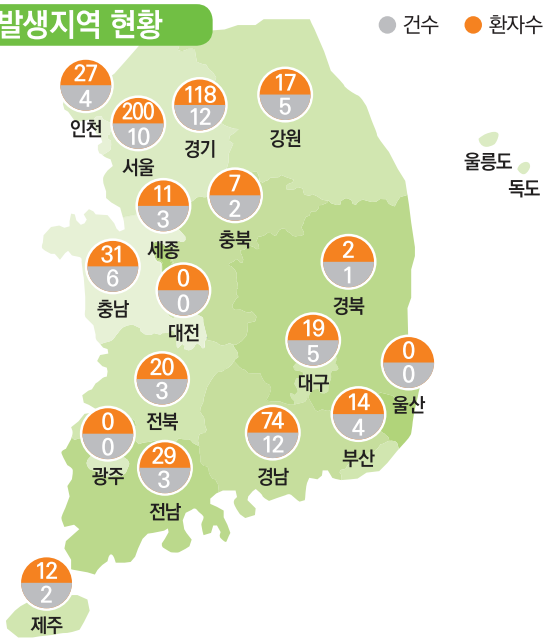
구토물 소독하기



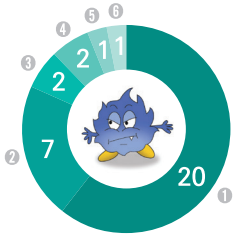
표면 소독하기



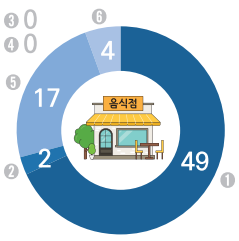
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



* 최근 5년간('15~'19년) 2월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.

* 노로바이러스 예방 : (12월) 균 특징 및 발생현황 → (12월) 예방법 및 손씻기 → (1월) 원인 및 증상 → **(2월) 구토물 처리 및 소독액 제조**

식품의약품안전처

청렴韓세상