

Yeosu Web Contents

2024년 10월 07일 17시 50분



목차

목차	2
보고자료 - 보건	3
여수시, 식중독 예방관리 및 노로바이러스 주의 당부	3

보도자료

해명자료

여수시, 식중독 예방관리 및 노로바이러스 주의 당부

2024.07.22 조회수 75 담당부서 식품위생과 연락처 061-659-4231

- 덜 익거나 상온에 노출된 음식 통해 감염...의심 증상 시 즉시 의료기관 방문

여수시(시장 정기명)가 최근 장맛비와 무더위가 반복되며 식중독 감염 우려가 커짐에 따라 주의와 예방 수칙 준수를 당부하고 나섰다.

‘노로바이러스’는 덥고 습한 여름철에 육류와 생채소 등에서 증식이 활발하여 다른 계절에 비해 각별한 주의가 요구된다. 감염되면 1~2일 내 구토, 설사 등의 증상과 그 외 복통, 오한, 발열 등을 동반하기도 한다.

주요 예방 수칙은 ▲조리 전 30초 이상 비누로 손 씻기 ▲조리 기구는 식재료별로 구분해 사용하고 수시로 세척·소독하기 ▲육류·어패류 등은 충분히 가열조리 한 후 섭취하기 등이다.

시 관계자는 “오염된 물이나 음식을 섭취하지 않도록 주의하고 개인위생을 철저히 해야 한다”라며 “특히 다중이용시설과 집단급식소, 음식점 등은 식재료와 조리 기구 관리에 더욱 각별한 주의를 기울여달라”라고 말했다.



식품의약품안전처

+ 노로바이러스 예방! +

가열, 세척, 소독이 기본입니다.

식중독

오염된 물, 음식물 등의 섭취로 인한 식중독과 사람 간 접촉, 비말감염 가능

* 구토물, 분변 1g당 1억개의 바이러스 존재 → 소량으로도 발병 가능

감염병

어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85°C, 1분 이상 가열하기

85°C 이상

1분 이상

구토물 및 주변을 반드시 소독하기

화장실에서 용변 또는 구토 후 변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기

물은 끓여먹기

가열

표면 소독하기 (화장실 문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)

소독

(<http://www.yeosu.go.kr>)



첨부파일

[2 여수시, 식중독 예방관리 및 노로바이러스 주의 당부.jpg \(44 hit/ 342.7 KB\) ↓](#)

[전체\(Zip\)다운로드](#) [미리보기](#)

[목록](#)

이전글 < 여수 문예부흥(르네상스) 다함께 5대 실천 시민운... | 여수시, '2024년 사회적경제 준비(위밍업) 학교(...' > 다음글

Yeosu Web Contents



여수시