

Yeosu Web Contents

2024년 04월 25일 18시 07분



목차

목차	2
보도자료 - 전체	3
여수시, “노로바이러스 식중독 주의하세요!”	3

여수시, “노로바이러스 식중독 주의하세요!”

2022.01.14 조희수 321 담당부서 식품위생과 담당자 차신자 연락처 061-659-4230

여수시는 최근 인근 해역에서 채취된 수산물에서 ‘노로바이러스’가 검출됨에 따라 식중독 발생이 우려된다며 주의를 당부했다.

특히 수산물 생식을 자제하고 개인위생과 식품관리에 세심한 관심을 기울여줄 것을 강조했다.

노로바이러스 식중독은 오염된 음식물이나 물을 섭취하였거나, 환자와의 접촉을 통해 발생하는 감염병으로 주로 11월에서 2월 사이 겨울철에 집중 발생하고 있다.

노로바이러스에 감염되면 1~2일 안에 구토, 설사 등의 증상이 나타나고, 그 외 복통, 오한, 발열이 나타나기도 한다.

시 관계자는 “노로바이러스 식중독을 예방하기 위해서는 ▲음식을 충분히 익혀 먹고 ▲손 씻기를 생활화하는 등 개인 위생을 철저히 하고 ▲겨울철 어패류, 날 음식 섭취에 각별한 주의가 필요하다”며,

특히 많은 사람들이 이용하는 사회복지시설, 다중이용시설, 집단급식소와 음식점 등에서 위생관리에 보다 철저한 주의를 기울여줄 것을 당부했다.

노로바이러스 식중독 예방법

<h3>손씻기와 개인위생 생활화</h3> <ul style="list-style-type: none"> 화장실 사용 후 또는 외출 후 손을 깨끗이 씻기 조리를 시작하기 전·후와 식재료 취급 전·후 손을 깨끗이 씻기 조리종사자가 배탈, 설사, 구토 증상이 있을 경우 증상이 회복된 후 최소 7일 이상 조리 금지  <p><small>외부를 사용해서 흐르는 물에 20초 이상 씻어야</small></p>	<h3>식품은 충분히 익혀 먹기</h3> <ul style="list-style-type: none"> 음식물은 85℃ 이상에서 1분 이상 가열 조리 가열 조리한 식품은 맨손으로 만지지 않기 채소 및 과일류의 비가열 식품은 흐르는 물에 깨끗이 씻어서 섭취  <p><small>중심온도 85℃에서 1분 이상 가열해 조리하세요.</small></p>
<h3>물은 끓여 먹기</h3> <ul style="list-style-type: none"> 식품용수는 가급적 수돗물 사용 지하수는 반드시 끓여서 마시기 	<h3>조리기구 세척과 소독하기</h3> <ul style="list-style-type: none"> 조리기구는 충분히 세척한 후 소독하기 (열탕, 염소) ※ 염소소독 : 조리기구, 조리대, 개수대를 중성세제로 세척 후 200배 희석한 가정용 염소소독제(락스 등)로 소독  <p><small>200배 희석한 염소 소독</small></p>
<h3>주변 환경 청결</h3> <ul style="list-style-type: none"> 노로바이러스 식중독 	<h3>식중독 발생시 신고요령</h3> <ul style="list-style-type: none"> 식중독 증상이 나타나면 

환자의 구토물, 분변을
안전하게 처리하고
50배 희석한 염소소독제
(락스 등)로 소독



의료기관을 방문하여
의사의 지시를 따라야
합니다.

- 집단설사환자가
발생하면 가까운
보건소에 신고합니다.



손씻기 요령

1. 따뜻한 물에
손과 팔뚝을
적신다.
2. 손을 씻기 위해
충분한 양의
물바누를 비른다.
3. 팔에서 팔꿈치
까지 깨끗이
씻는다.
4. 손바닥으로
손등을 닦는다.
5. 손가락을 끼고
양손 바닥을
닦는다.
6. 손을 밀어
문지르면서
손가락 사이를
씻는다.
7. 비누기를
완전히 씻어
낸다.
8. 종이타올로
손을 닦은 후
쓰레기통에
버린다.

첨부파일

[전체\(Zip\)다운로드](#)

6. 여수시, “노로바이러스 식중독 주의하세요!”.jpg (214 hit/ 398.4 KB) ↓

[미리보기](#)

목록

이전글

여수시, 식사문화 개선 위해 ‘안심식당 지정업소’ ...

다음글

여수21세기로타리클럽, 여수시 드림스타트에 영...

Yeosu Web Contents



여수시