

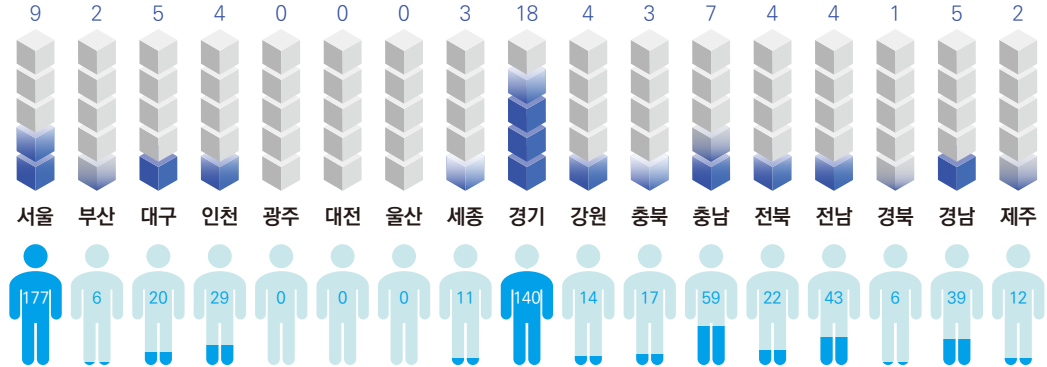
2월 식중독 주의 정보 알림

노로바이러스로 인한 식중독 발생 위험이 높음

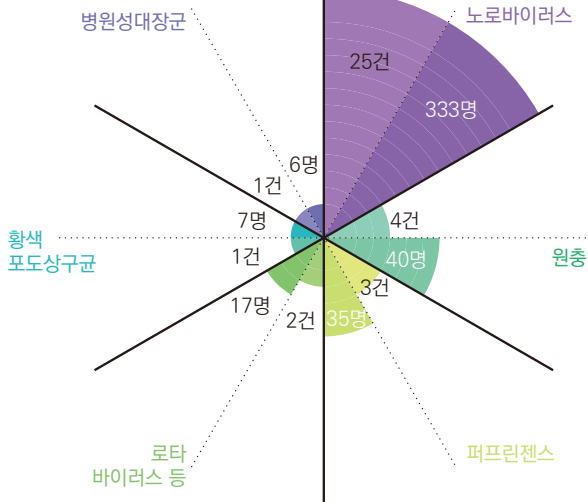
발생지역 현황

건수

환자수

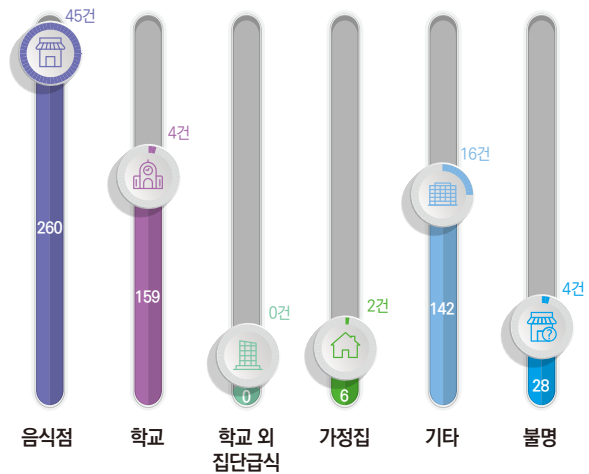


원인균 현황



발생시설 현황

건수 환자 수



* 최대 발생현황 대비 상대적 비율로 표시

구토물 처리방법



노로바이러스 구토물 처리방법

- ◆ 일회용 장갑, 마스크, 가운 착용
- ◆ 종이타월 등으로 안쪽을 향해 닦기
- ◆ 구토물 및 종이타월을 바로 비닐봉투에 넣고 1,000~5,000ppm 염소소독
- ◆ 구토물이 묻은 바닥도 1,000~5,000ppm 염소소독
- ◆ 사용한 비닐장갑도 동일한 방법으로 염소소독
- ◆ 비누를 사용하여 깨끗하게 씻기



염소소독액 제조 방법

4% 이상(유효염소농도) 제품

- ◆ 50ml + 물 9,950ml = 200ppm / 평상시
- ◆ 250ml + 물 9,750ml = 1,000ppm / 발생 우려
- ◆ 1,250ml + 물 8,750ml = 5,000ppm / 사고 발생 후

5,000ppm (10L) 제조시, 500ml 컵 기준



* 겨울철 식중독 주의정보는 노로바이러스 예방 시리즈(노로바이러스 예방수칙(1월) → 손씻기 생활화(12월) → 올바른 손씻기(1월) → 구토물처리방법(2월) → 식품섭취시 주의사항)로 매월 송부합니다.

* 최근 5년간('14~'18) 1월에 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.