



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.

I 액상 소독제 만드는 방법

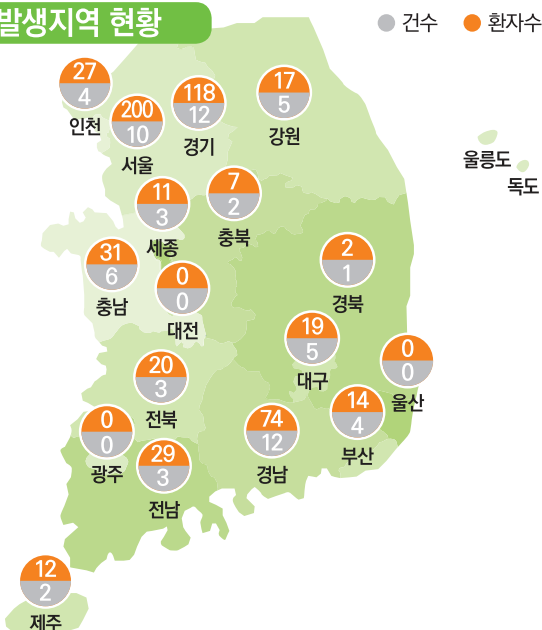
100ml 종이컵을 활용하여 1L 제조시 (5% 이상 유효염소 농도 제품)



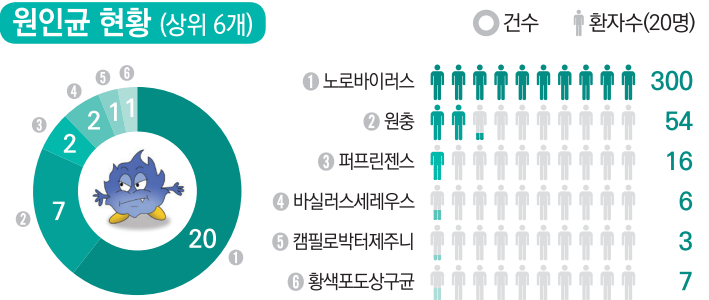
II 구토물·표면 소독방법



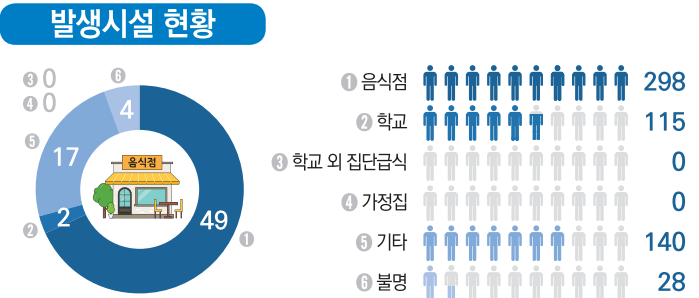
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



* 최근 5년간('15~'19년) 2월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
 * 식중독예방, 건설링, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.
 * 노로바이러스 예방: (12월) 군 특징 및 발생현황 → (12월) 예방법 및 손씻기 → (1월) 원인 및 증상 → (2월) 구토물 처리 및 소독액 제조