

청소년수련시설 노로바이러스 안전정보 및 예방법 안내

(2018. 2. 6., 활동안전부)

최근 강원도 평창 소재 수련시설에서 생활한 평창동계올림픽 안전요원 중 일부 노로바이러스 의심 증상으로 역학조사 실시 중입니다. 이에 노로바이러스 안전정보 및 예방법을 안내하오니 철저한 위생관리가 될 수 있도록 관리를 요청드립니다.

□ 노로바이러스 안전정보

구분	주요내용
노로바이러스란?	- 노로바이러스의 감염에 의한 급성 위장관염(겨울에 자주 발생) - 집단 시설에서 집단 설사를 일으킬 수 있는 주요 원인균 - 낮은 온도에서 오랫동안 생존이 가능해 겨울철 식중독의 주범
전염방법	- 오염 가능한 모든 음식(오염된 물, 굴 등 조개류) * 우리나라에서는 급식시설에서 오염된 음식, 물로 인한 사례 多 - 직접적인 사람 간 접촉으로 감염 - 환자가 손을 씻지 않고 만진 수도꼭지, 문고리 등을 손으로 만진 후 입을 만지거나 음식물 섭취 시 감염
증상	- 바이러스 감염 후 1~2일(평균2일)후에 증상 출현 - 구토, 설사 등의 증상이 주로 그 외 복통, 오한, 발열 등의 증상 - 증상은 2~3일간 지속된 후 저절로 호전 - 구토, 설사로 인한 탈수 상태에서 수분이 충분히 보충되지 않으면 탈수증 발생
환자 발생 시 대처방법	- 병원 도착까지 시간이 걸릴 경우 설사환자는 탈수 방지를 위한 충분한 수분 섭취 - 구토가 심한 환자는 옆으로 눕혀 기도가 막히지 않도록 주의 - 지사제 등 설사약은 함부로 복용하지 말고, 반드시 의사 처방 후 복용 ※ 지사제는 설사를 통해 자연적으로 몸 밖으로 배출되는 세균이나 세균성 독소 등의 배출을 막아 몸속에 쌓이게 하여 더 심각한 증상을 초래할 수 있음. - 환자 구토물 처리 시 반드시 일회용 장갑 사용, 비닐봉지로 밀봉(2차 감염 방지)

□ 노로바이러스 예방법

구분	주요내용												
개인 위생관리	① 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기(외출 후, 배변 후, 식사 전·후 등) ② 음식은 충분히 익혀 먹기 · 조개 등 패류 조리 시 85℃이상, 1분 이상 가열 후 음식 섭취 ③ 물 끓여먹기 · 오염이 의심되는 지하수 사용 금지 및 식수는 끓여서 섭취												
집단급식소 위생관리	- 식품 조리 종사자는 손 씻기 등 개인위생 관리 철저 - 오염이 의심되는 지하수 사용 금지 및 식수나 세척용은 반드시 끓여서 사용 - 조개 등 패류 조리 시 85℃ 이상, 1분 이상 가열한 후 음식 제공 - 채소·과일은 흐르는 물에서 깨끗이 씻어서 조리 - 가열·조리한 음식물은 맨 손으로 만지지 않도록 주의 - 칼·도마 소독 사용 및 조리도구 구분(채소용, 고기용, 생선용)사용 - 노로 바이러스 감염 시 완치 후에도 2주 정도 조리 업무 금지 - 바닥, 조리대 등은 물과 염소계 소독제를 이용하여 철저히 세척·살균 - 차아염소산 나트륨(염소ppm) 가정용 락스 200배 희석한 농도로 살균												
※ 식기와 각종 기구에 따른 소독의 종류 및 방법 <table><tr><th>대상</th><th>소독 종류</th><th>방법</th></tr><tr><td>식기, 행주</td><td>열탕소독</td><td>끓는 물에 소독(100℃에서 30초 이상)</td></tr><tr><td>식기</td><td>건열소독</td><td>식기표면온도 71℃ 이상</td></tr><tr><td>칼, 도마, 기구</td><td>화학소독</td><td>용도에 맞는 "기구 등의 균 소독제"를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용</td></tr></table>		대상	소독 종류	방법	식기, 행주	열탕소독	끓는 물에 소독(100℃에서 30초 이상)	식기	건열소독	식기표면온도 71℃ 이상	칼, 도마, 기구	화학소독	용도에 맞는 "기구 등의 균 소독제"를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용
대상	소독 종류	방법											
식기, 행주	열탕소독	끓는 물에 소독(100℃에서 30초 이상)											
식기	건열소독	식기표면온도 71℃ 이상											
칼, 도마, 기구	화학소독	용도에 맞는 "기구 등의 균 소독제"를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용											
환자 발생 시 감염 예방법 (소독방법)	- 일회용 장갑 및 앞치마 착용 - 소독액*(염소 1000~5000ppm)을 적신 종이타월로 구토물 등을 덮고, 닦아낸 후 제거 * 0.1%(종이컵1/5분량) 또는0.5%(종이컵1/3컵분량) 염소계 표백제를 500ml 페트병에 붓고 물을 더해 500ml로 채운 뒤 잘 흔들어 사용  - 소독액을 적신 종이타월 및 물로 세척 - 사용한 장갑 및 앞치마를 비닐 쓰레기봉투에 담아 소독액을 뿌린 후 밀폐 - 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기												

점검일자 : 20 . . . (:)

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적	부	
1. 개인위생	○설사·발열·구토 및 화농성질환 여부 ○가족 및 동거인의 상기질환 여부 ○위생모·위생복·작업화 등의 청결여부 ○손세척 및 소독의 필요 숙지여부 ○손톱의 청결 및 장신구(반지 등) 착용여부 ○종업원의 심리적 안정상태 여부			
2. 원료 및 조리·가공 식품 취급	○부패·변질 및 무신고(허가), 무표시제품 등 사용여부 ○저장조건, 포장·용기 등의 적정상태 ○교차오염 방지를 위한 구분보관 여부 ○적정보관 온도 준수여부 ○가열조리식품과 비가열조리식품의 구분 여부 ○가열조리식품의 신속냉각 및 적정 보관 여부 ○과채류 등 원료의 절단시 세척 선행 여부 ○식품 제조·가공·조리시 마스크 착용여부			
3. 조리·가공 설비 및 시설	○오염구역, 청결구역, 준청결구역 구분여부 ○방충, 방서 및 이물혼입 방지 여부 ○칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독여부 ○작업장 내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동여부 ○작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐용이 여부			
4. 기타 준수사항 이행	○수돗물이 아닌 물을 사용 시 먹는 물 수질검사 여부 ○유통기한이 경과된 제품 진열·보관 또는 조리·가공 등 재사용여부 ○쓰레기 및 쓰레기장의 청결관리 여부			
5. 점검자 의견				