

 <b>해양수산부</b>	<b>보 도 자 료</b>		 
	배포 일시	2021. 11. 19.(금) 총 4매(본문 2, 참고 2)	
담당 부서 어촌양식정책과	담당 자	• 과장 김성원, 사무관 손외학, 주무관 한지선 • ☎ (044)200-5610, 5617, 5618	
보 도 일 시		배포 즉시 보도 가능합니다.	

## 경남·전남 일부해역 노로바이러스 확인 안전관리 조치 시행

### - 해당 해역 굴(거제), 피조개(여수)는 출하연기 권고 및 '가열조리용' 표시 후 유통하도록 지도 -

해양수산부(장관 문성혁)는 경남 거제, 전남 여수 일부 해역에서 노로바이러스\*가 검출됨에 따라 식중독 예방을 위한 안전조치를 시행했다고 밝혔다.

\* 사람의 장내에 증식하는 식중독 바이러스

해양수산부는 「2021~2022 급성질환 원인바이러스 관리계획」에 따라 지난 11월 8일부터 노로바이러스 발생 현황을 모니터링하고 있으며, 11월 19일 경남 거제 칠천도 해역의 굴과 전남 여수 가막만 해역의 피조개에서 노로바이러스가 검출된 것을 확인하였다.

이에 따라 해양수산부는 해당 해역에서 각각 생산되는 굴, 피조개는 안전성이 확인될 때까지 출하를 연기하도록 권고하였고, 출하가 불가피한 경우에는 반드시 '가열조리용' 표시를 부착하여 유통하도록 조치하였다. 또한, 국립수산물과학원, 관할 지자체, 해당 수협 등과 긴밀한 협조체계를 구축하여 이번 조치의 이행여부를 적극 지도·점검한다.

식중독 예방을 위해서는 '가열조리용' 표시가 부착된 굴, 피조개는 반드시 가열·조리하여 섭취하여야 한다. 85℃ 이상으로 1분 이상 가열할 경우 노로바이러스의 감염력이 사라지기 때문에, 전문가들은 노로바이러스

감염 예방을 위해 음식을 날 것으로 먹지 말고 익혀서 먹도록 당부하고 있다.

해양수산부는 앞으로 생식 소비가 집중되는 내년 4월까지 굴, 피조개를 대상으로 노로바이러스 검출 여부를 집중적으로 모니터링하고 바지락, 멍게도 주 생산시기\*에 맞춰 조사·관리할 계획이다.

\* 바지락 : 4월 ~ 10월, 멍게 : 2월 ~ 6월

최현호 해양수산부 어촌양식정책관은 “앞으로 관할 지자체 등 관계 기관과 협력하여 노로바이러스 등이 검출된 해역에서 생산된 패류에 대한 관리를 강화해나갈 계획”이라며, “또한 근본적인 오염원 차단을 위하여 하수처리장 확대 등 육상 오염원 관리도 지속해 나가겠다”라고 말했다.

# 참고 1

## 노로바이러스 식중독 예방법

### □ 노로바이러스 식중독 예방법

#### ◆ 노로바이러스 식중독 예방법 ◆

- 

흐르는 물에 비누를 사용하여  
30초 이상 손씻기
- 

어패류는 수돗물로 세척하고  
중심온도 85°C, 1분 이상 가열하기
- 

물 끓여 마시기
- 

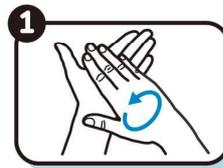
채소·과일은 깨끗한 물로  
3회 이상 세척·소독하기
- 

조리도구는  
열탕소독하거나 염소소독하기
- 

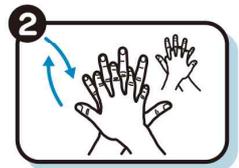
주변환경 청결히 하기
- 

화장실에서 용변 후  
변기 뚜껑 꼭 닫고 물내리기

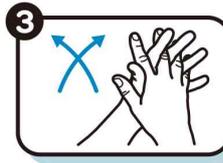
### 올바른 손 씻기 6단계



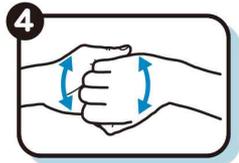
손바닥을 마주 대고  
문질러 주세요



손등과 손바닥을  
마주 대고 문질러 주세요



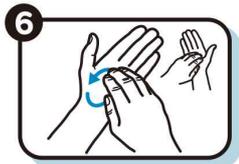
손가락을 끼고  
문질러 주세요



두 손을 마주 잡고  
문질러 주세요



엄지 손가락을 돌리면서  
문질러 주세요



손뼉 밑을 손바닥에  
대고 문질러 주세요

참고2

가열조리용 표시 부착

