

# 노로바이러스 감시체계 사업

박정주 · 신지윤 · 손영희 · 박윤지 · 차성경 · 강선희 · 김사라 · 정혜진

## 바이러스분석과

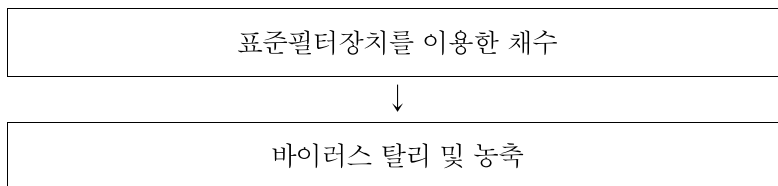
- 지하수 사용 식품제조업체 등에 대한 노로바이러스 선제적 감시
- 노로바이러스로 인한 지역사회 집단 식중독 발생 예방

### 1. 조사개요

- 조사기간 : 2023년 1월 ~ 12월
- 조사대상 : 지하수(식품용수) 사용 식품제조업체, 집단급식소 등 20개소
- 검사항목 : 노로바이러스(Norovirus), 잔류염소
- 참여기관 : 식품의약품안전처(총괄), 도 식품의약과(계획수립), 시·군(채수)

### 2. 조사방법

- 채 수 : 식품용수로 사용 중인 지하수를 표준필터장치를 이용하여 1,500 L 이상 채수 (정상적인 채수가 어려운 현장 상황을 고려하여 수량 조절 가능)
- 검사방법 : 식품공전 제8-4-25. 식품 용수 등의 노로바이러스(그림 1)



## II. 조사사업

---

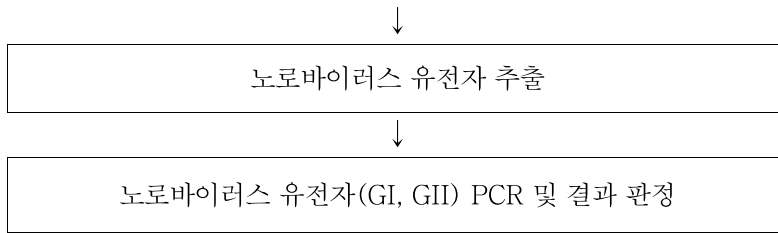


그림 1. 노로바이러스 시험법

### 3. 조사결과

#### ○ 대상 업체

- 노로바이러스 검사 대상 업체 비율은 지하수를 사용하는 식품제조업 7개소(35%)로 가장 높았으며, 집단급식소 6개소(30%), 일반음식점 4개소(20%), 즉석판매제조가공업 2개소(10%), 식품소분업 1개소 순으로 나타났다.

#### ○ 지하수 중 노로바이러스 유전자 검사

- PCR법으로 노로바이러스 유전자(GI, GII)를 확인한 결과, 대상 업체 20개소 모두 노로바이러스 불검출로 판정되었다(표 1).

### 4. 활용방안 및 기대효과

- 지하수를 식품용수로 사용하는 HACCP 미지정 식품제조업체, 학교·병원 등 집단급식소, 노로바이러스 검출지점 인근지역, 지하수 살균소독 장치 미설치 업체를 대상으로 노로바이러스 검사를 실시한 결과, 선정된 20개 업체 모두 불검출로 나타났다.
- 지역사회 집단식중독 발생 예방을 위한 기초자료를 제공하고, 노로바이러스의 발생 특성을 고려하여 참여기관 협력을 통한 지속적인 감시체계 확대가 필요할 것으로 판단된다.

표 1. 지하수 중 노로바이러스 검사 결과

지 역	구 분	채수량 (L)	검사항목	
			노로바이러스	잔류염소농도 (mg/L)
문경시-1	즉석판매제조가공업	1,735	불검출	0.00
문경시-2	일반음식점	1,789	불검출	0.02
철곡군-1	집단급식소	1,600	불검출	0.00
철곡군-2	집단급식소	1,800	불검출	0.00
철곡군-3	집단급식소	1,600	불검출	0.00
김천시-1	즉석판매제조가공업	2,222	불검출	0.01
영주시-1	식품제조가공업	1,510	불검출	0.00
영주시-2	식품소분업	2,138	불검출	0.22
영주시-3	집단급식소	1,620	불검출	0.00
성주군-1	일반음식점	1,929	불검출	0.00
성주군-2	일반음식점	1,613	불검출	0.11
영덕군-1	식품제조가공업	1,556	불검출	0.68
경주시-1	식품제조가공업	1,950	불검출	0.00
경주시-2	집단급식소	3,025	불검출	0.00
경주시-3	집단급식소	1,513	불검출	0.00
상주시-1	식품제조가공업	807	불검출	0.00
상주시-2	식품제조가공업	379	불검출	0.00
김천시-2	식품제조가공업	1,523	불검출	0.00
김천시-3	일반음식점	2,062	불검출	0.02
김천시-4	식품제조가공업	1,710	불검출	0.00

