

# 9월 식중독 주의 정보

## 개학철 식중독 예방



방학 후 급식을 시작하는 개학철, 급식 재개 시에는 청소·소독 등 위생수칙 준수에 각별한 주의가 필요합니다.  
**개학철 식중독 예방 요령**에 대해 알아보시다.



### 손 씻기

#### 흐르는 물에 비누 등으로 30초 이상 손 씻기

- 식사 전 손씻기 교육 실시
- 쓰레기 만진 후
- 조리 시작 전
- 화장실 다녀온 후
- 식재료 바뀔 때
- 생고기·생선류·달걀 만진 후



### 위생적 급식환경

- 1 급식개시 1~2일 전 **급식시설 청소 및 소독 실시**
- 2 방학동안 미사용한 **조리기구 열탕소독** 등 실시
- 3 사람들의 접촉이 많은 **작업도구, 손잡이** 등은 염소 소독제를 이용하여 **살균·소독**
- 4 **지하수**를 식품조리용수로 사용할 경우 반드시 **살균·소독**하여 사용



### 식재료의 위생적 보관·관리

- 1 소비기한 확인 등 **꼼꼼한 식재료 검수** 필요
- 2 **해동된 식재료는 바로 사용** 및 재냉동 금지
- 3 따뜻한 음식(60℃ 이상), 차가운 음식(5℃ 이하) 보관
- 4 **냉장·냉동고가 적정온도로 유지**되고 있는지 확인, 변질이 의심되는 식품은 폐기

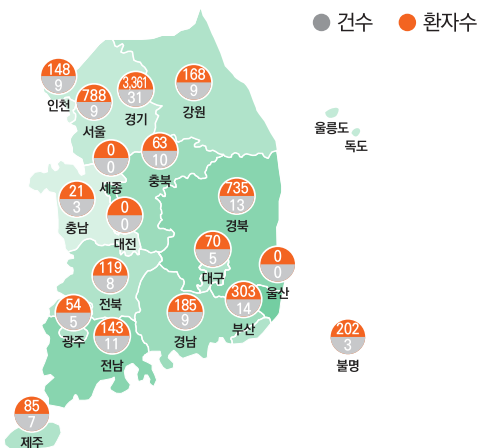


### 식품 안전 조리

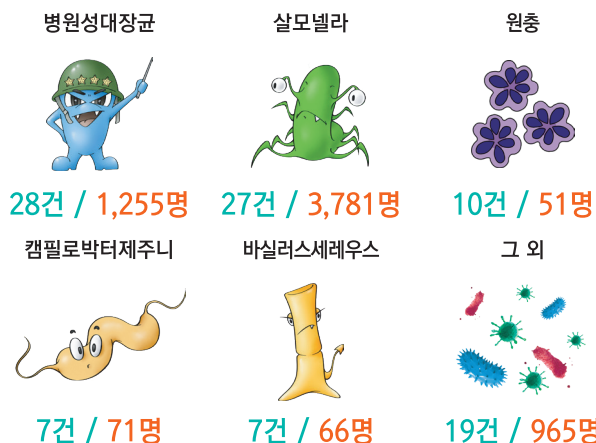
- 1 당일 제공 메뉴의 식재료는 **당일 입고/조리/폐기**
- 2 손 씻기 등 **개인위생관리 철저**, **생채소 세척·소독 철저**, 가열하지 않는 메뉴(생채소, 생김치) 제공 자체
- 3 조리된 음식은 **가급적 즉시 섭취**(조리 후 2시간 내 배식)
- 4 칼·도마·고무장갑은 **용도별로 구분 사용**
- 5 **가열음식**은 중심부 온도가 (육류는 75℃, 어패류는 85℃ 1분 이상) **충분히 가열되는지 확인**하고 제공



### 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 9월 통계)



### 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 9월 통계)



### 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 9월 통계)

