

11월 식중독 주의 정보

교차오염으로 인한 식중독 주의



식중독 예방을 위해서, 유해한 식중독균이 다른 식품으로 옮겨져 오염되는 교차오염을 주의해야 합니다.
교차오염 예방법에 대해 알아보시다.



교차오염이란?

이미 오염된 식재료, 조리기구, 조리자와의 접촉으로 인해 미생물의 전이가 일어나 오염되는 현상

교차오염 발생 경로

- 1 조리종사자가 손을 제대로 씻지 않고 조리하는 경우
- 2 식재료의 종류별로 구분하지 않고 같은 조리기구를 사용할 경우
- 3 식재료 보관·조리시 날 것과 익힌 것을 분리하지 않는 경우

예방법

1 개인위생관리

- 손 씻기 철저히 하기(흐르는 물에 30초 이상)
- 반지, 팔찌 등의 장신구 착용하지 않기
- 위생복 착용 후 화장실 등 외부 출입하지 않기

2 작업장 위생관리

- 작업대, 도마, 칼 등 조리기구 세척·소독 철저히 하기
- 칼, 도마 구분 사용
- 어류·가금류 손질 후, 싱크대 주변 세척·소독

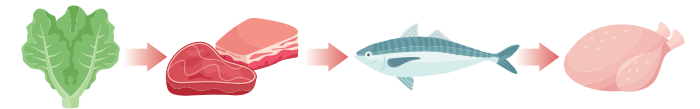


3 식재료 관리

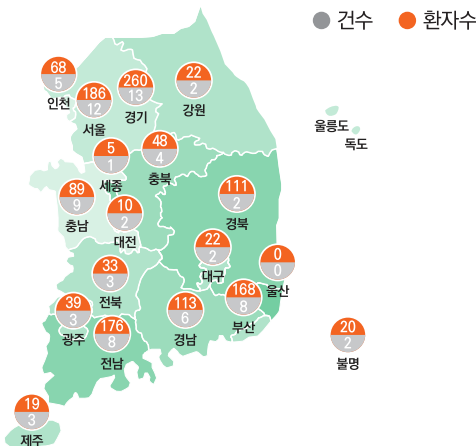
- 채소, 육류, 어류 구분 보관
- * 생선·육류는 하단, 채소·완제품은 냉장고 상단 보관
- 날 음식과 조리된 음식 구분 보관

4 작업 순서 관리

- 식재료 세척 순서 준수 : 채소 ▶ 육류 ▶ 어류 ▶ 가금류



식중독 발생지역 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



식중독 발생시설 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)

