

# 6월 식중독 주의 정보 알림

## 병원성대장균 식중독으로 인한 식중독 발생 주의

### 병원성대장균 퇴치大作전 ver.집단급식소(학교 등)

#### 급식 과정별 병원성대장균 오염예방 체크포인트!

출근/체크	식재료 검수/조리 회의	조리/검식	배식	급식시설·설비위생관리	일일 업무정리
<ul style="list-style-type: none"> <li>· 당일 전달사항보고</li> <li>· 직원의 출결사항 확인</li> <li>· 식품취급자의 건강상태 확인</li> <li>· 개인위생 및 작업습관 교육</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 식재료 검수</li> <li>· 조리방법 설명 지도</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 조리</li> <li>· 검식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 배식 전 준비</li> <li>· 배식</li> <li>· 보존식</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 잔식, 잔반 체크</li> <li>· 배식 후 세척</li> <li>· 배식 후 청소</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 주방위생 안전점검</li> <li>· 위생, 안전교육</li> </ul>
식품취급자의 위생 및 건강관리 부주의에 의한 오염 가능성 체크 및 관리	식재료에 의한 오염가능성 관리	잘못된 조리과정에 의한 오염가능성 사전체크 및 조리과정 관리	위생 교육 전 주방위생 체크 및 관리	식기구 세척 소독 철저	부주의한 배식작업 체크 및 배제

#### 오염예방을 위한 주요 팁!

덜 익힌 육류와 생으로 섭취하는 채소가 주요 감염식품으로 검수부터 신중한 재료를 선택

설사, 발열, 복통, 구토, 피부감염 등의 증세가 있는 종사자는 조리작업 배제하며, 개인위생관리 주의

식품납품업자의 출입은 검수실까지로 제한

전처리 및 조리시 칼도마는 용도별 구분사용하며, 조리식품의 중심온도가 75℃ 이상 되도록 가열

배식시 교차오염을 방지하기 위해 세척·소독된 용기에 덮개를 덮어두고 배식하던 용기에 음식 혼합을 금지하며 2시간 이내 배식 권장

식중독 발생시 원인규명을 위한 검사용 보존식은 전용용기에 가득담아 전용냉동고에 보관

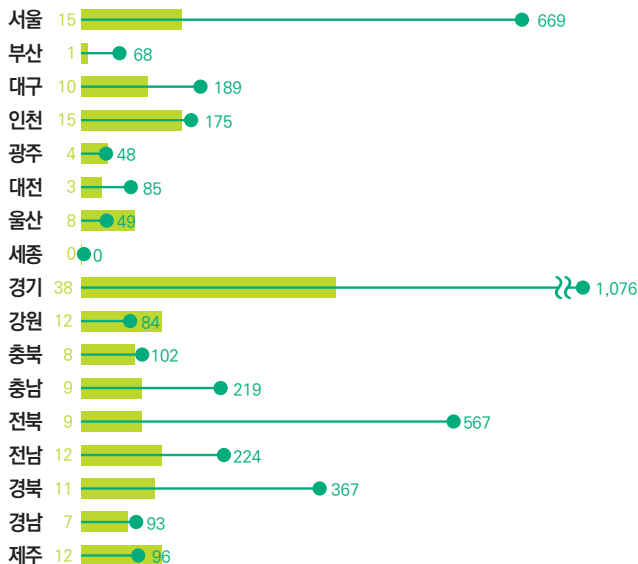
조리기구 및 식기는 열탕 또는 살균소독제를 활용하여 세척·소독

수시로 주방위생·안전교육 실시로 식중독 예방을 위한 경각심 고취

공정별 자세한 위생·안전 팁은 식품안전나라에서 '집단급식소 병원성대장균 저감화 매뉴얼'을 검색해주세요~

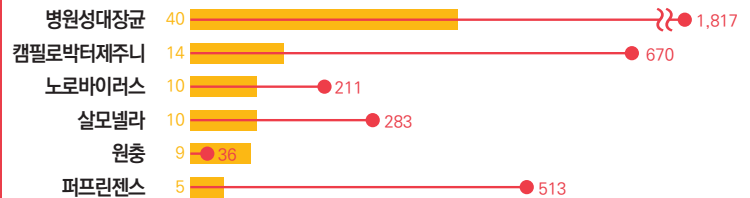
#### 발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



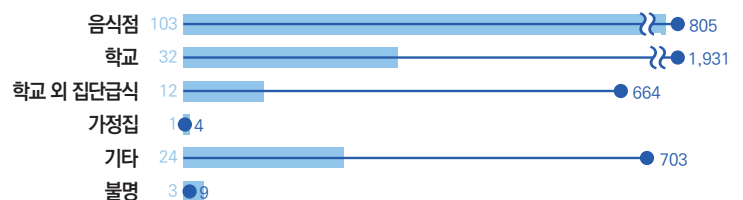
#### 원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



#### 발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



\* 최근 5년간 ('14~'18년) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.  
\* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) 및 예측지도([poisonmap.mfds.go.kr](http://poisonmap.mfds.go.kr))를 활용해 주시기 바랍니다.