

10월 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균 및 원충으로 인한 식중독 발생 주의

사례로 보는 식중독 예방-병원성대장균



발생상황

- 단체급식 섭취 후 설사, 복통 등 증상의 환자가 발생하여 원인·역학조사 실시
- 환자 및 보존식에서 병원성대장균 검출

오염경로

- 가열조리 과정이 없는 채소의 세척·소독 미흡

예방법

- 가열하지 않고 섭취하는 식재료는 반드시 세척·소독 실시
 - 염소제 소독제(100ppm)에 5분 이상 담근 다음 2~3회 이상 흐르는 수돗물에 행굼 실시

사례로 보는 식중독 예방-원충



발생상황

- 00음식점에서 회 및 매운탕 등을 섭취 후 설사, 구토 등의 증상이 발생하여 원인·역학조사 실시
- 환자 및 환경검체에서 쿠도아충 검출

오염경로

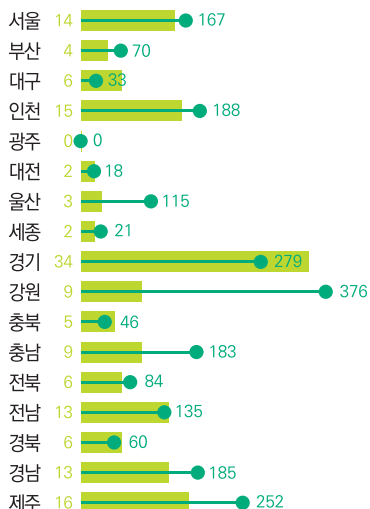
- 오염된 식재료를 가열조리 과정 없이 섭취

예방법

- 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
 - 85°C에서 1분 이상

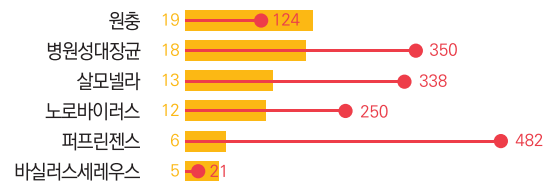
발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



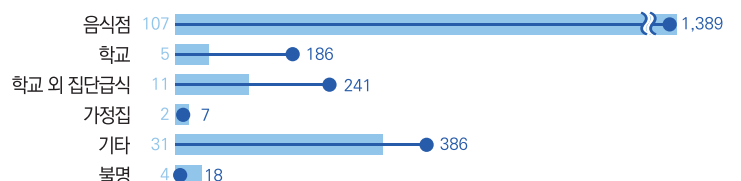
원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



* 최근 5년간('14~'18년) 10월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.