



월간 식중독

노로바이러스 및 퍼프린젠스 식중독 주의

식중독 발생 동향



- 학교 등 개학으로 인해 집단 급식소 식중독 발생이 증가 - 2월(5년 평균) 대비 68% 증가
- 노로바이러스 식중독 및 감염병 주의
- 또한 전월 대비 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독이 350% 증가로 특히 주의 필요

주요 의심식품



노로바이러스

- 소독되지 않은 지하수
- 굴 등 생으로 섭취하는 어패류 등



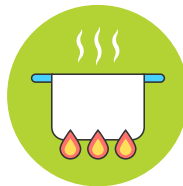
클로스트리디움 퍼프린젠스

- 덜익힌 육류
- 비살균 유제품
- 상온에 보관한 조리(특히 육류) 식품 등

식중독 예방 요령



손
씻기



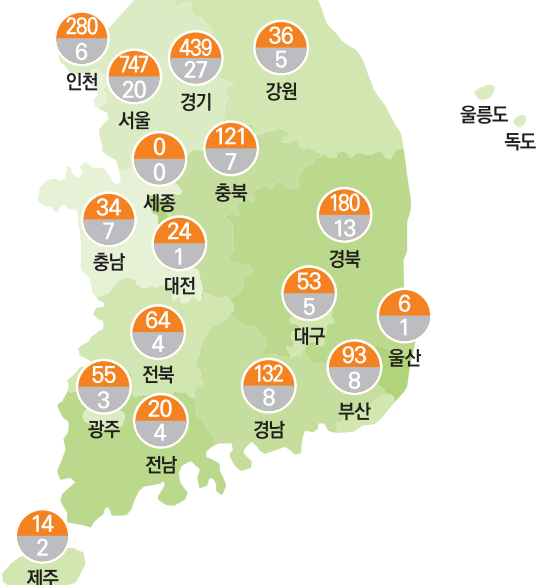
익혀
먹기



끓여
먹기

노로바이러스는 사람을 통한 2차 감염을 주의하고,
퍼프린젠스는 조리식품을 상온에 방치하지 않도록 주의

발생지역 현황

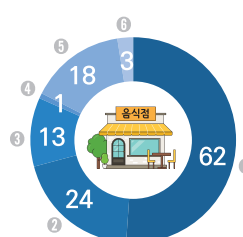


원인균 현황 (상위 6개)



1. 노로바이러스	1,247
2. 원충	53
3. 퍼프린젠스	239
4. 병원성대장균	38
5. 캄필로박터제주니	24
6. 살모넬라	64

발생시설 현황



1. 음식점	486
2. 학교	1,239
3. 학교 외 집단급식	275
4. 가정집	3
5. 기타	278
6. 불명	17

* 최근 5년간('15~'19년) 3월에 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.



식품의약품안전처

