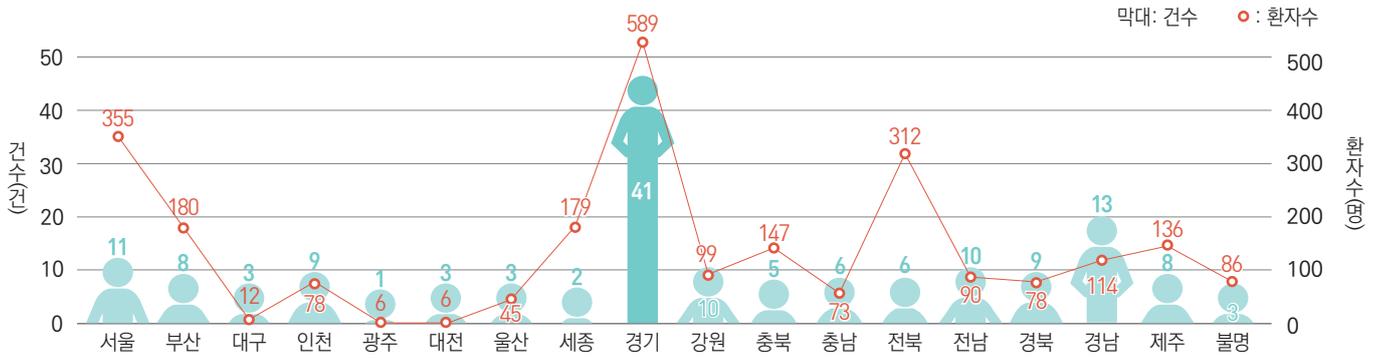


식중독 주의 정보

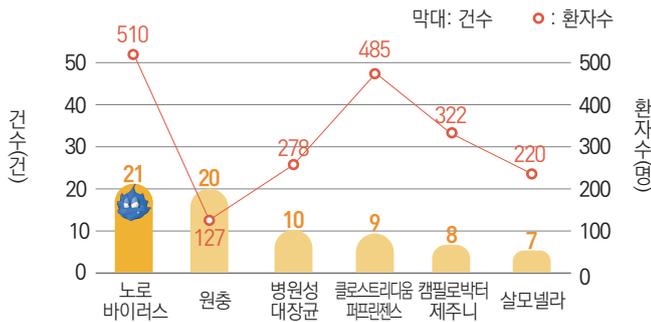
노로바이러스 및 병원성대장균으로 인한 식중독 주의



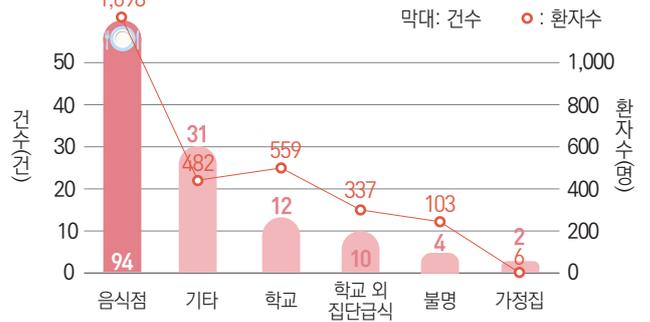
발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 5월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

마지막까지 잡고 늘어진다 “노로바이러스”



겨울에 주로 발생하는 노로바이러스

요즘은 봄 발생도 매우 높습니다. 초여름까지도 노로바이러스 유행이 예상되니 생활 속 예방법을 실천하고 안전한 식생활을 하세요.

노로바이러스 예방법

- 1 어패류는 중심온도 85℃, 1분이상 가열
- 2 흐르는 물에 비누로 손씻기
- 3 채소, 과일은 소독액에 5분 침지 후, 깨끗한 물로 세척
- 4 구토환자 발생 시 접촉 주의 및 구토물과 주변을 반드시 소독하기
- 5 설사·구토 증세 조리종사자는 증세가 멈춘 후 최소 2일 후 까지 조리 금지

난 이제 시작이야 “병원성대장균”



여름에 주로 발생하는 병원성대장균

일찍 찾아온 더위로 인해 5월에도 발생합니다. 식중독 예방법을 알아보고 여름이 오기 전 생활화합시다~

병원성대장균 예방법

- 1 육류 등 조리시 중심온도 75℃, 1분이상 가열
- 2 생채소 섭취시 소독액에 5분 침지 후, 깨끗한 물로 세척
- 3 채소 등 손질한 식재료 및 조리식품은 냉장고 보관
- 4 약수터, 지하수 음용시 끓여서 섭취
- 5 교차오염이 발생하지 않도록 조리식품과 식재료 구분 보관