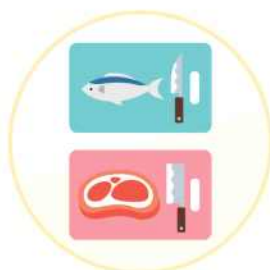


☆ 식중독 예방 6대 수칙 지켜요! ☆



손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



익혀먹기

육류 중심온도 75℃
(어패류 85℃)
1분 이상 익히기



끓여먹기

물은 끓여서 먹기



세척·소독하기

식재료·조리기구
깨끗이 세척·소독하기



보관온도 지키기

냉장식품 5℃ 이하
냉동식품 -18℃ 이하

국민 안전이 기준입니다

식중독!
멈춰!



노로바이러스 예방! 가열, 세척, 소독 지켜주세요



노로바이러스란?

10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스



노로바이러스 확산 사례

사례 1



A학생이 집에서
동생 구토물에 감염

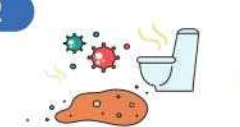


A학생이 학교에서 구토

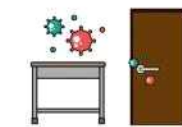


친구들에게 감염 확산

사례 2



감염 환자의 구토물, 분변



문고리, 손잡이, 책상 등
환경 전파 감염



접촉한 사람들에게 감염 확산

노로바이러스 식중독 예방 요령



1 손 씻기 생활화
*흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



2 어린이 구토, 설사 증상 시
귀가 조치 또는 격리



3 문고리, 손잡이 등 자주
접촉하는 표면 소독하기



4 구토물 및 주변
즉시 소독



5 가열조리 위주
식단 제공



6 구토, 설사 증상 시
조리하지 않기



7 용변 또는 구토 후
변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기



식품의약품안전처

안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

식중독 확산방지 구토물 소독·처리요령



격리(접촉주의)

구획표시(테이프, 의자등)하고
접근 차단



작업자(감염주의)

위생장갑, 마스크,
일회용 보호복 등 착용



구토물 치우기

구토물은 종이타월 등으로
안쪽을 향해 닦기



손씻기

모든 작업완료후,
비누를 사용하여 깨끗하게 손씻기



폐기처리 (외부)

구토물 처리한 물품은
밀폐봉투에 소독제(5,000ppm)를 부어
밀폐처리 후, 외부 쓰레기통에 폐기



오염지역 소독하기

구토물이 묻은 바닥에
염소 소독액(5,000ppm)을
충분히 적시고 기다림(약5분)
주변의 오염지역을 충분히 소독·청소

Tip

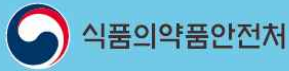
- 구토물 소독·처리 물품은 미리 준비하여 상시적으로 비치 권장
* 위생장갑, 마스크, 일회용 보호복, 소독제, 종이타월 등
- 응고제가 있을 경우 : 구토물에 응고제 뿌리고 흡수패드를 덮어 완전히 응고하여 소독
- 작업자는 급식과 관련 없는 사람이 수행
- (예시) 소독제(5000ppm) 제조 : 염소소독액(약 5%, 생활화학제품) 1컵에 물 9컵 (10배 희석)

식중독!
멈춰!

NO



[달걀 취급 시 주의 요령]



국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

달걀 취급 시 주의 요령



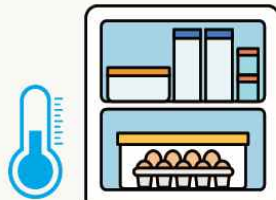
구입



달걀 구입 시
표시사항(보관기준) 확인

실온보관: 가능한 0~15°C / 냉장보관: 0~10°C

보관



냉장 달걀은 지속적으로
냉장 상태 유지

냉장 달걀을 실온 보관 시 온도차로 인한
응결수 생성으로 오염 우려

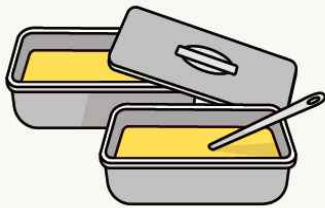
취급



달걀 껍질 만진 후,
비누로 **30초 이상** 손 씻기

위생장갑 착용 **자주** 교체

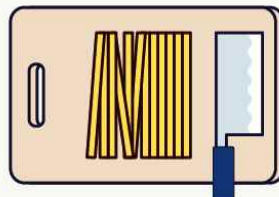
혼합



달걀물 혼합 시, 여러 개 용기에
나눠 담고 **주기적 세척**

대용량 용기 사용하거나 같은 통에 계속
달걀 혼합 시 살모넬라균 확산 우려

교차오염



칼·도마 **구분 사용**, 달걀은 다른
식재료 닿지 않게 **구분 보관**

달걀 껍질에 오염된 살모넬라균이
다른 식재료와 접촉 시 교차오염 우려

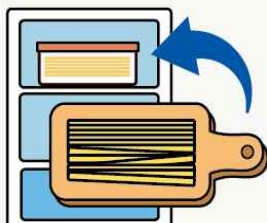
가열



달걀은 속까지 완전히 익도록
충분히 가열

살모넬라균은 75°C, 1분 이상 가열 시 사멸

즉시제공



달걀 조리식품(지단, 육전 등) **바로 사용, 냉장·냉동보관**

냉장·냉동 보관 과정에서 균이 증식할 수 있어 빨리 소진

대량 조리음식 식중독 예방요령



가열 조리 후
신속히 냉각
여러 용기로
나누어 담기



완전히 익히기

육류 등은 중심온도 75℃
(어패류는 85℃)
1분 이상 익히기



조리된 음식 즉시 제공

조리된 상태로 상온에 방치되지
않도록 조리 후
즉시 제공



보관온도 유지

따뜻한 음식은 60℃ 이상,
차가운 음식은
5℃ 이하로 보관



재가열하여 섭취하기

보관된 음식 섭취 시 충분히
가열하여 (75℃ 이상) 섭취



[살모넬라 식중독 주의 요령]

식품의약품안전처

국민 안전이 중요합니다

요리비책

살모넬라 식중독 주의 하세요!

1/6

식품의약품안전처

Salmonella

살모넬라균이란?

포유류, 조류 소화관 및 물, 토양에 존재하는 식중독균으로
오염된 육류, 생닭, 계란 껍질 등에 의해
식중독에 걸릴 수 있어 주의해야 함

대표 증상

2/6

식품의약품안전처

주요원인 식품

오염된 계란 오염된 계란으로 만든 케이크, 생크림, 지단 등 가공식품 균을 보유한 동물로부터 오염된 고기 살모넬라균에 오염된 조리도구를 사용 (교차오염)

< 최근 5년간 살모넬라 식중독 환자 발생 현황 (18년~22년5월) >

최근 5년간 살모넬라 식중독 발생은 8~9월에 39%로 가장 높음

3/6

식품의약품안전처

조리전 주의요령

구입

신선한 식품 구입하기
* 계란, 육류, 닭고기 등

손 씻기

흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

생닭 만진 후 계란껍질 만진 후 화장실 다녀온 후

4/6

식품의약품안전처

조리중 주의요령

구분 사용

칼·도마 구분 사용하기

가열·조리

완전히 익도록 충분한 가열·조리하기

보관 온도

생닭, 달걀은 냉장보관(5℃ 이하) 상태 유지

5/6

식품의약품안전처

조리후 주의요령

섭취

조리식품은 가급적 빠른 시간 내 섭취

세척·소독

사용한 조리기구 깨끗이 세척 후 열탕 소독

6/6

[병원성대장균 식중독 주의 요령]

식품의약품안전처 국민 안전이 기원입니다

여름철 병원성 대장균 주의!

식중독 걱정 없이 클린한 샐러드 요리법



발행일: 24. 06. 14. 1 / 8

식품의약품안전처

병원성 대장균 주의!

덥고 습한 여름철에는 병원성 대장균 증식이 활발해지는데요.
병원성 대장균에 오염된 육류와 생채소 등에 의해
식중독에 걸릴 위험이 있어 주의가 필요합니다.

*최대 5년 (10년~23년, 닭고기) 이용률 (6월~9월) 분할 환자 수 : 병원성대장균 30% 차지

대표증상

구토, 설사, 복통

오염 없이 클린한 샐러드 요리법!
지금부터 함께 알아보아요!

발행일: 24. 06. 14. 2 / 8

식품의약품안전처

01 샐러드에 들어갈 생채소와 과일을 깨끗이 씻어 주세요.

02 씻은 식재료는 염소살균제 (식품첨가물, 100ppm)에 5분간 담근 후 흐르는 물에 2~3회 이상 세척합니다.

Tip 100ppm - 4% 염소살균제 400배 희석

5분, 2~3회

발행일: 24. 06. 14. 3 / 8

식품의약품안전처

03 육류가 들어가는 샐러드를 만드는 경우, 식재료 별로 칼과 도마를 구분해 먹기 좋은 크기로 잘라 손질해 주세요.

조리한 음식은 가능한 빠르게 섭취해 주세요!

Tip 식재료에 묻어 있는 균에 의해 고차오염이 발생하지 않도록, 육류, 채소·과일용 칼과 도마는 구분 사용!

발행일: 24. 06. 14. 4 / 8

식품의약품안전처

04 세척이 끝난 식재료는 바로 조리하거나, 냉장 보관해야 합니다. 실온에 방치하면 세균이 증식할 수 있어요.

Tip 조리한 음식은 가능한 2시간 이내 섭취, 바로 먹을 수 없다면 반드시 냉장 보관

2시간

발행일: 24. 06. 14. 5 / 8

식품의약품안전처

05 육류는 중심온도 75℃, 어패류는 중심온도 85℃에서 1분 이상 충분히 익도록 조리해 주세요!

Tip 다짐육은 속까지 완전히 익었는지 확인!

1분 이상, 75℃, 85℃

발행일: 24. 06. 14. 6 / 8

식품의약품안전처

06 모든 재료에 좋아하는 소스를 곁들여 마무리하고 완성!

Tip 샐러드 혼합 시 도구 사용! 필요한 만큼 조리 후 즉시 섭취!

발행일: 24. 06. 14. 7 / 8

식품의약품안전처

음식 조리 각별한 주의가 필요한 여름!

병원성 대장균으로부터
클린하고 건강한 식생활 하세요!

발행일: 24. 06. 14. 8 / 8

아이의 안전을 먼저 생각해주세요!

위해요소 안전점검·단속 | 2025년 2월 24일 ~ 3월 28일

어린이가 안전한 학교 주변 환경 개선을 위해
매년 1·2학기 개학을 전·후로 초등학교 주변 위해요소를 집중 점검·단속하고 있습니다.



아이 안전 먼저



횡단보도 앞
일시정지



불법광고를
없애기



주차와
정차하지 않기



놀이시설
꼼꼼히 점검하기

아이 건강 먼저



건강한 먹거리
제공하기



깨끗한 위생관리
소비기한 준수



아이 정서 먼저



술·담배 등
청소년 유해표시



음란·퇴폐 업소
불법영업 금지



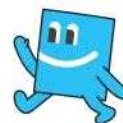
아이 성장 먼저



어린이제품
안전 확인



어린이제품이 아니면
이용연령 안내



안전신문고를 통한
학교 주변 안전위해요소 신고!



안전신문고 바로가기
www.safetyreport.go.kr