

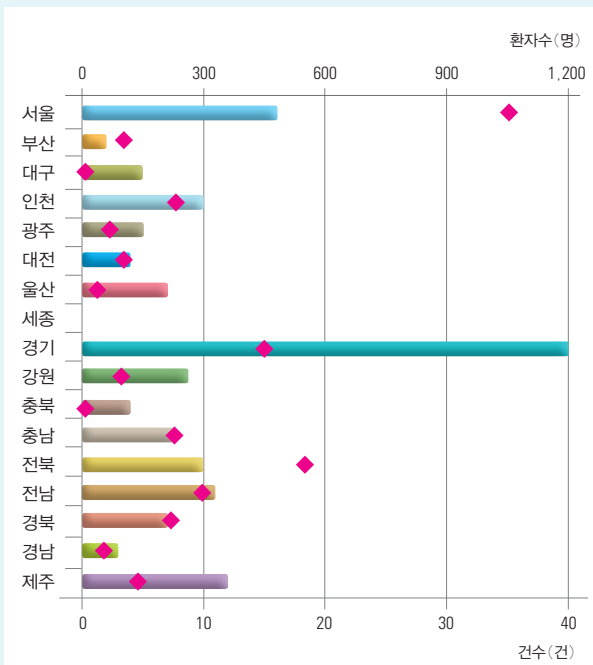
6월

여름철 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균으로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황

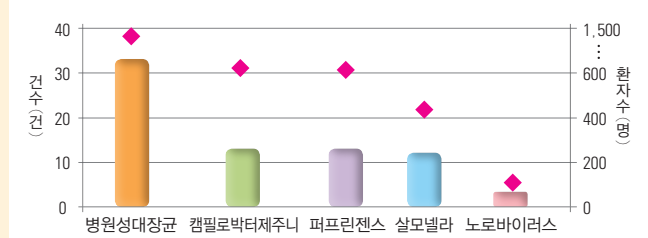
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 경기(40건), 서울(16건), 제주(12건)에서 발생
- ※ 경기(용인 6건), 서울(강남 3건), 제주(제주 7건) 등

원인균 현황

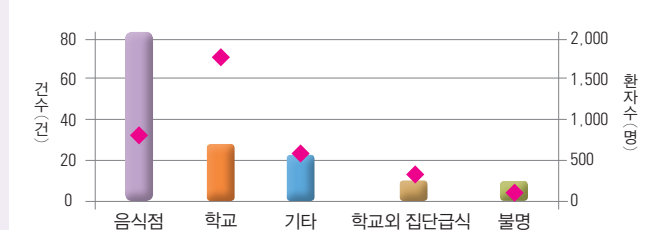
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 병원성대장균(33건)으로 인한 발생이 많았음
- ※ 캄필로박터제주니(13건), 퍼프린젠스(13건) 등

발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(82건), 학교(31건), 기타(21건) 등에서 발생 하였음
- ※ 음식점(횃집·일식 38건), 학교(고교 20건), 기타(식품제조가공 및 판매업소 3건) 등

병원성 대장균 식중독 예방법

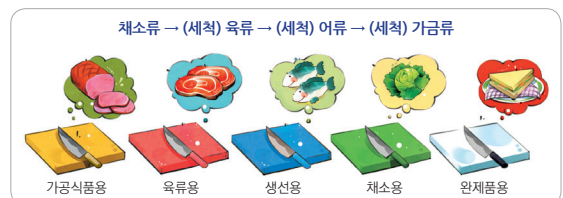
- 식재료는 필요한 만큼 신선한 재료 구입
- 조리 전 식품과 조리식품, 육류와 채소류는 칼·도마 등 조리기구 구분사용
- 사용한 조리기구는 열탕 또는 염소소독으로 철저히 세척·소독
- 음식물 운반 시 보관온도(냉장) 준수 및 조리한 음식을 상온에서 2시간 이상 방치 금지
- 조리종사자 개인위생 관리 철저 및 조리 전, 음식물 섭취 전 반드시 손 씻기

보관온도

냉장식품	5℃ 이하
냉동식품	얼은 상태 유지(-18℃ 이하), 녹은 흔적이 없을 것
생선 및 육류	5℃ 이하
전처리 채소	5℃ 이하(일반 채소는 상온, 신선도 확인)



칼·도마 구분 사용법



조리기구 세척·소독 5단계



* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 예측지도도를 활용해 주시기 바랍니다.(식약처 홈페이지)