

11월 식중독 주의 정보

교차오염으로 인한 식중독 주의



식중독 예방을 위해서, 유해한 식중독균이 다른 식품으로 옮겨져 오염되는 교차오염을 주의해야 합니다.
교차오염 예방법에 대해 알아봅시다.



🔍 교차오염이란?

이미 오염된 식재료, 조리기구, 조리자와의 접촉으로 인해 미생물의 전이가 일어나 오염되는 현상

교차오염 발생 경로

- ❶ 조리종사자가 손을 제대로 씻지 않고 조리하는 경우
- ❷ 식재료의 종류별로 구분하지 않고 같은 조리기구를 사용할 경우
- ❸ 식재료 보관·조리시 날 것과 익힌 것을 분리하지 않는 경우

🔍 예방법

1 개인위생관리

- 손 씻기 철저히 하기(흐르는 물에 30초 이상)
- 반지, 팔찌 등의 장신구 착용하지 않기
- 위생복 착용 후 화장실 등 외부 출입하지 않기

2 작업장 위생관리

- 작업대, 도마, 칼 등 조리기구 세척·소독 철저히 하기
- 칼, 도마 구분 사용
- 어류·가금류 손질 후 싱크대 주변 세척·소독

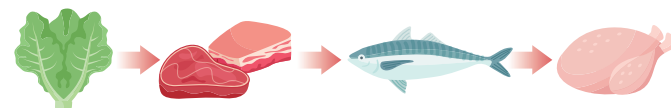


③ 식재료 관리

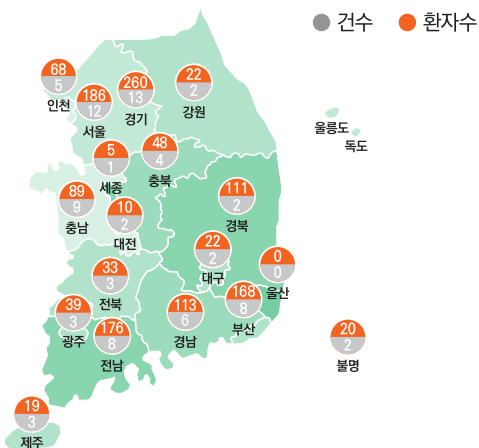
- 채소, 육류, 어류 구분 보관
 - * 생선·육류는 하단, 채소·완제품은 냉장고 상단 보관
- 날 음식과 조리된 음식 구분 보관

④ 작업 순서 관리

- 식재료 세척 순서 준수 : 채소 ▶ 육류 ▶ 어류 ▶ 가금류





식중독 발생지역 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('19~23년) 11월 통계)

<p>노로바이러스</p>  <p>12건 / 264명</p> <p>캠필로박터제주니</p>  <p>4건 / 67명</p>	<p>살모넬라</p>  <p>10건 / 351명</p> <p>클로스트리디움 퍼프린젠스</p>  <p>4건 / 79명</p>	<p>병원성대장균</p>  <p>8건 / 248명</p> <p>황색포도상구균</p>  <p>3건 / 27명</p>
---	--	---

식중독 발생시설 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)

음식점	영유아시설	학교 외 집단급식소
 <p>53건 / 531명</p>	 <p>11건 / 196명</p>	 <p>9건 / 224명</p>
학교	기타	
 <p>4건 / 188명</p>	 <p>9건 / 236명</p>	