

8월 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균 및 장염비브리오로 인한 식중독 발생 주의

병원성대장균 원인식품



햄버거, 햄 등 소고기가공육



생채소



유제품



보균자에 의해 조리된 식품

장염비브리오 원인식품



회, 초밥 등 날생선



게



새우



패류 및 근해어

예방법



흐르는 물에
3회 이상 세척



조리도구 열탕소독 또는
염소소독 실시



채소류→육류→어패류
→가금류 순으로 세척



용도별 조리도구
구분 사용

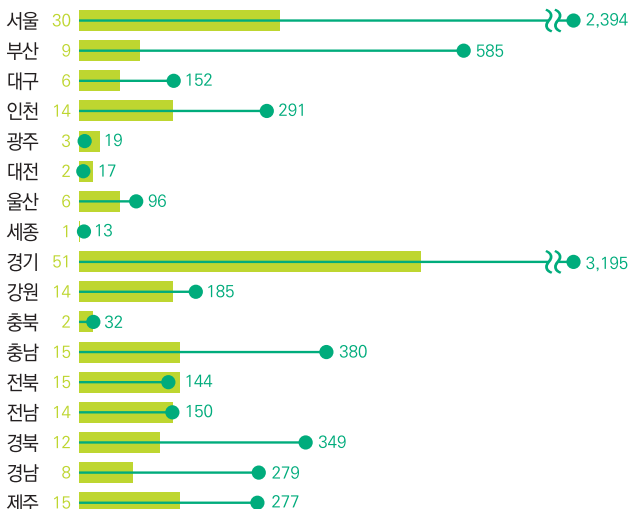


무더운 여름에는
가열(75℃ 이상)식품 위주로 섭취

병원성대장균 및 장염비브리오는 조리기구(목재도마 등)나 어패류에 의해 2차 오염 가능성이 커 반드시 세척순서와 용도별 구분사용 및 열탕소독에 특히 주의 필요

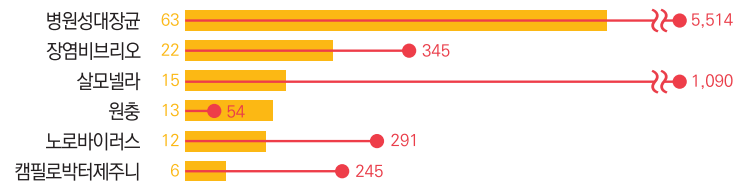
발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



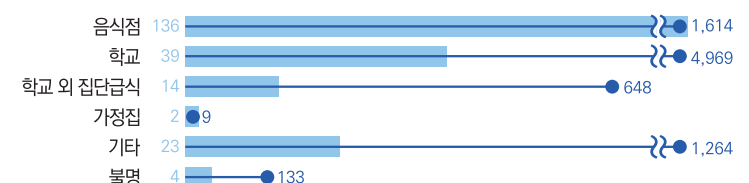
원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



* 최근 5년간('14~'18년) 8월에 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.