



식중독

9월에 가장 많았다



초가을이
시작되는 9월에도
위생관리 꼭 신경쓰세요!

7~9월에 집중 발생하는 **식.중.독** 그중 **'9월'**에 가장 많이 발생!

2023년 식중독 발생현황 분석 결과,
9월에 1,590명, 7월에 1,563명, 8월에 977명 순으로 나타났으며
음식점(발생건수 : 200건) 에서 가장 많이 발생했습니다.

2023년 월별 식중독 발생 추이



주요 원인병원체는?

노로바이러스, 살모넬라, 병원성대장균

2023년 발생한 식중독 원인 병원체



1위 노로바이러스 62건

- 오염 경로: 오염된 생굴 또는 지하수 등을 섭취했을 때 발생, 감염된 환자의 분변이나 구토물 등 사람 간 접촉으로 전파
- 예방법: 익혀먹기, 개인위생 관리 중요



2위 살모넬라 48건

- 오염 경로: 오염된 달걀껍질에서 다른 식품으로 교차 오염 시 발생
- 예방법: 달걀 만진 후 반드시 세정제 등을 사용해 손을 깨끗이 세척



3위 병원성대장균 46건

- 오염 경로: 가열조리 없이 섭취하는 생채소나 육류에서 많이 발생
- 예방법: 채소류는 염소 소독액에 5분간 담근 후 수돗물로 3회 이상 세척, 섭취 육류는 중심온도 75℃, 1분 이상 충분히 가열 조리



코로나19 유행 시기 식중독 발생이 잠시 줄었으나,
사회적 거리두기가 완화되면서 지난해 식중독 발생건수가
코로나19 이전 수준만큼 증가했습니다.

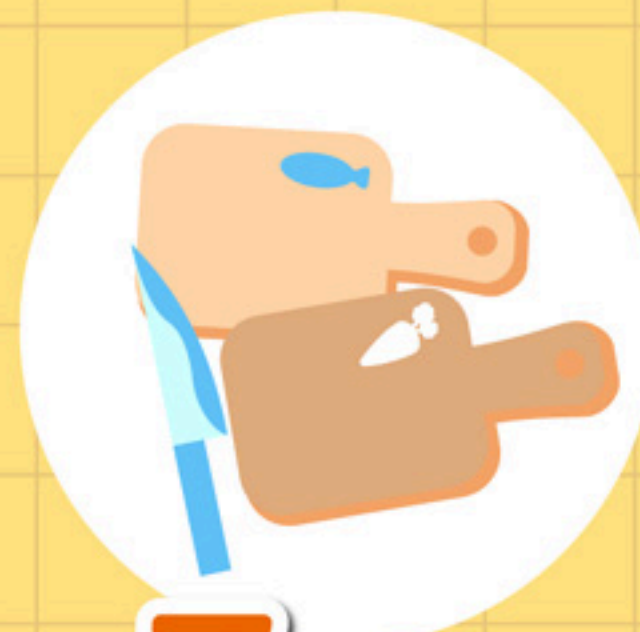
지속된 더위로 여전히 식중독 발생 위험이 높은 만큼
식중독 예방수칙 을 꼭 지켜주세요!



손씻기



보관온도



구분사용



끓여먹기



익혀먹기



세척·소독

