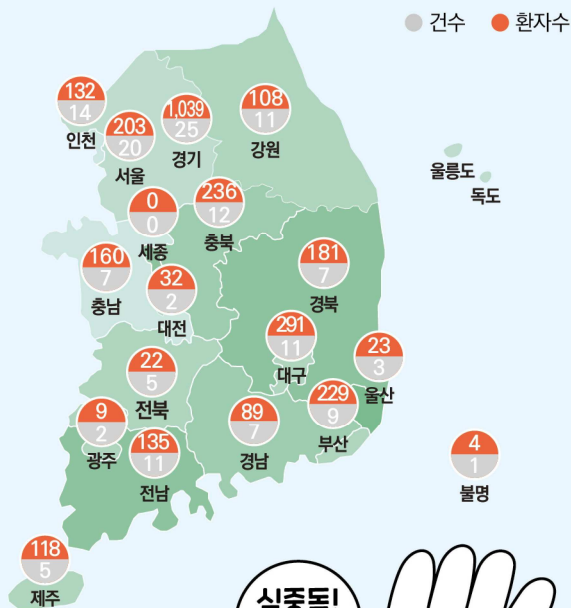


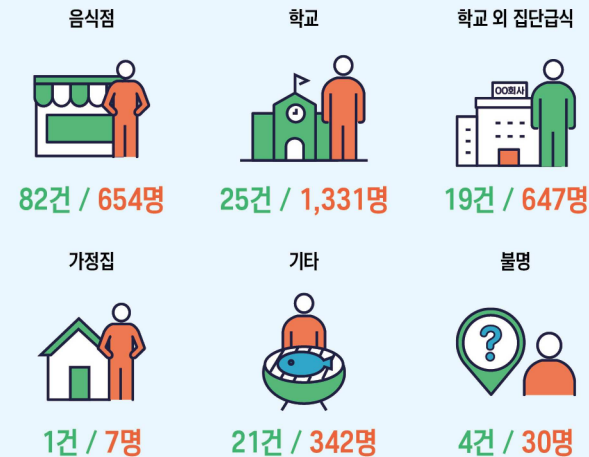
## 식중독 발생지역 현황 ('17~'21년 6월 합)



## 식중독 원인균 현황 ('17~'21년 6월 합)



## 식중독 발생시설 현황 ('17~'21년 6월 합)

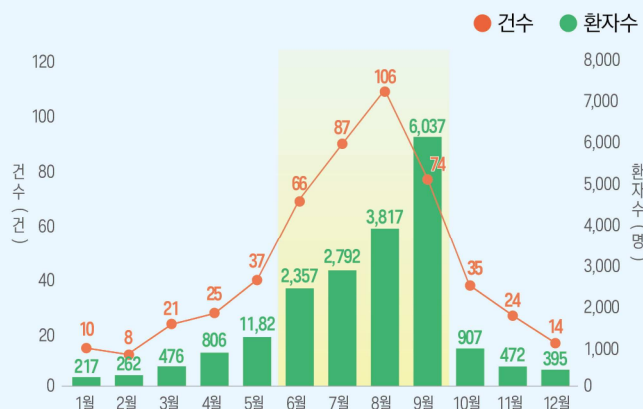


# 6월 식중독 주의 정보

6월부터는 기온이 상승하여 세균성 식중독균이 증식하기 좋은 환경이 됩니다.



## 월별 세균성 식중독 발생 현황 ('17~'21년 월별 누적)



세균성 식중독 중에도 6월에 주로 발생하는 병원성대장균 식중독과 그 예방법에 대해 알아보시다.

### 병원성 대장균 특징

- 증식이 빠름  
- 대장균은 40℃에서 약 20분만에 개체수가 두배가 됨
- 살균제에 강력한 저항성을 가짐  
- 기구·용기 표면에 생물막을 형성하여 살균제 등에도 강력한 저항성을 가짐  
- 다른 식재료로 교차오염 발생 가능성이 높음



### 병원성 대장균 감염경로

- 경로 (1) 가축(소, 돼지, 닭) → 고기(육류, 분쇄육) → 사람
- 경로 (2) 가축 분변 → 물(농업용수), 분변비료 → 채소, 과일 → 사람
- 경로 (3) 사람 분변 → 개인위생 → 식품 → 사람

### 병원성대장균 예방법

- 식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리! 아니면 냉장 보관하기
- 음식물은 중심까지 완전히 익혀먹기
- 중심부 온도 75℃ 이상에서 1분 이상 가열
- 조리 및 식사 전 30초이상 비누로 손씻기
- 생고기와 조리된 음식을 구분하여 보관하기
- 생물막이 형성되지 않도록 최초 오염시 세척제로 세척 후 살균제 처리
- 위생적인 조리기구 관리(열탕소독, 염소소독, 용도별 구분사용 등)로 2차 오염방지