일 잘하는 정부 더 편안한 국민

식품의약품안전처

9월 식중독 주의 정보

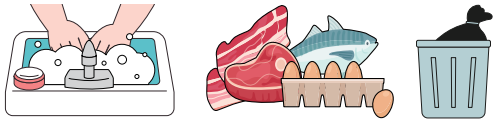
개학철 식중독 예방

방학 후 급식을 시작하는 개학철, 급식 재개 시에는 청소·소독 등 위생수칙 준수에 각별한 주의가 필요합니다.
개학철 식중독 예방 요령에 대해 알아봅시다.

손 씻기

흐르는 물에 비누 등으로 30초 이상 손 씻기

- 식사 전 손씻기 교육 실시
- 조리 시작 전
- 식재료 바뀔 때
- 생고기·생선류·달걀 만진 후
- 쓰레기 만진 후
- 화장실 다녀온 후



위생적 급식환경

1. 급식개시 1~2일 전 **급식시설 청소 및 소독 실시**
2. 방학동안 미사용한 **조리기구 열탕소독** 등 실시
3. 사람들의 접촉이 많은 **작업도구, 손잡이 등**은 염소 소독제를 이용하여 **살균·소독**
4. **지하수**를 식품조리용수로 사용할 경우 반드시 **살균·소독**하여 사용

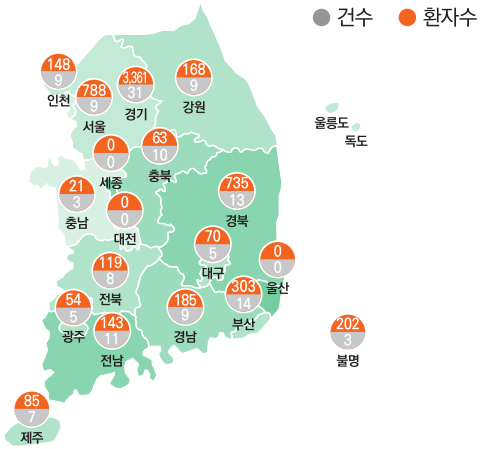
식재료의 위생적 보관·관리

1. 소비기한 확인 등 **꼼꼼한 식재료 검수** 필요
2. **해동된 식재료는 바로 사용** 및 재냉동 금지
3. 따뜻한 음식(60℃ 이상), 차가운 음식(5℃ 이하) 보관
4. **냉장·냉동고가 적정온도로 유지**되고 있는지 확인, 변질이 의심되는 식품은 폐기

식품 안전 조리

1. 당일 제공 메뉴의 식재료는 **당일 입고/조리/폐기**
2. 손 씻기 등 **개인위생관리 철저, 생채소 세척 · 소독 철저,** 가열하지 않는 메뉴(생채소, 생김치) 제공 자제
3. 조리된 음식은 **가급적 즉시 섭취**(조리 후 2시간 내 배식)
4. 칼·도마·고무장갑은 **용도별로 구분 사용**
5. **가열음식은** 중심부 온도가 (육류는 75℃, 어패류는 85℃ 1분 이상) **충분히 가열되는지 확인**하고 제공

식중독 발생지역 현황 (5년('18~22년) 9월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('18~22년) 9월 통계)

병원성대장균	살모넬라	원충
28건 / 1,255명	27건 / 3,781명	10건 / 51명
캠필로박터제주니	바실러스세레우스	그 외
7건 / 71명	7건 / 66명	19건 / 965명

식중독 발생시설 현황 (5년('18~22년) 9월 통계)

음식점	영유아시설	학교 외 집단급식
96건 / 1,197명	7건 / 119명	12건 / 356명
학교	식품제조가공 및 판매업소	기타
8건 / 1,374명	3건 / 2,992명	18건 / 391명

*최근 5년간('18~'22년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.