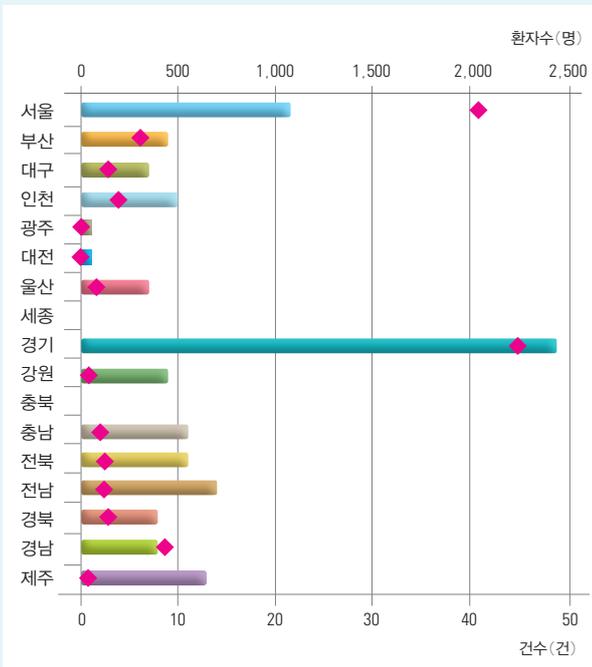


# 8월 여름철 식중독 주의 정보 알림

## 병원성대장균으로 인한 식중독 발생 위험이 높음

### 발생지역 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 경기(48건), 서울(22건), 전남(14건) 등에서 발생하였음  
\* 경기(안산 8건), 서울(은평 5건), 전남(광양 3건) 등

### 원인균 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 병원성대장균(39건)으로 인한 발생이 많았음  
\* 장염비브리오(22건), 살모넬라(16건) 등

### 발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(106건), 학교(32건), 기타(19건) 등에서 발생하였음  
\* 음식점(횃집·일식 43건), 학교(고교 27건), 기타(식품제조가공 및 판매업소 5건) 등

### 집단급식소 식재료 위생관리 주의사항

- 구입한 식재료는 식기세척기 등 열이 많이 발생하는 기구 주위에 보관하지 않기
- 채소류는 염소소독액 등으로 5분간 담근 후, 물로 3회 이상 세척하고 절단작업은 반드시 세척 후 실시
- 조리 시 조리가 되지 않은 생고기와 다른 식재료는 칼·도마를 구분해서 사용
- 육류는 중심온도 75℃ 1분 이상 가열하여 충분히 익혀서 제공  
- 특히 다진고기를 사용하는 완자, 만두, 햄버거 패티는 속까지 완전히 익혀서 제공
- 조리음식은 상온에 방치하지 말고 가능한 빨리 2시간 내에 섭취
- 물은 끓여서 마시기

### 조리 시 삼가 해야 할 행동



\* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

\* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 예측지도를 활용해 주시기 바랍니다.(식약처 홈페이지)