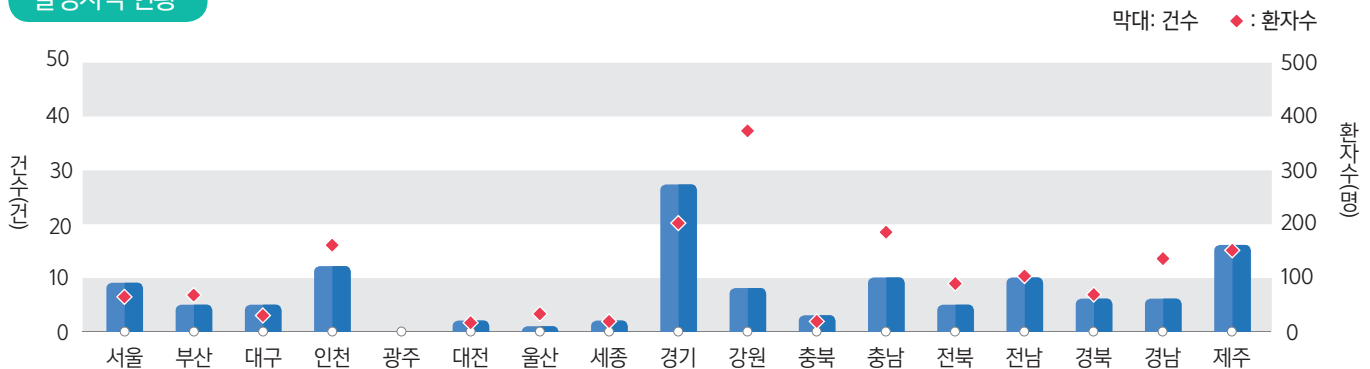


# 10월 식중독 주의 정보 알림

## 병원성대장균 및 살모넬라로 인한 식중독 발생 위험이 높음

### 발생지역 현황



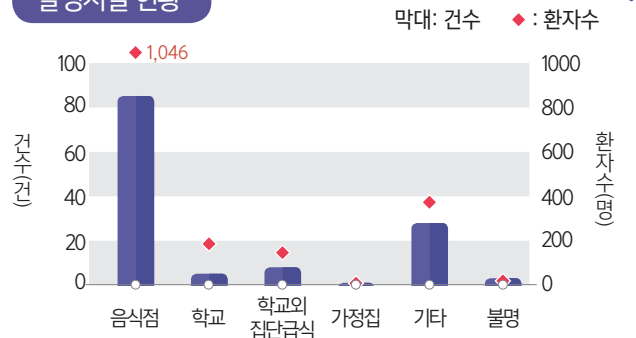
❖ 경기(27건), 제주(16건), 인천(12건) 등에서 발생하였음. \* 경기(고양·용인·부천·김포 각 3건), 제주(제주·서귀포 각 8건), 인천(남동구 6건)

### 원인균 현황



❖ 병원성대장균(17건)으로 인한 발생이 많았음.  
\* 병원성대장균은 채소류 및 그 가공품으로 인한 발생이 많았음

### 발생시설 현황



❖ 음식점(85건), 기타(28건), 학교외집단급식(8건) 등에서 발생하였음.  
\* 음식점(회집·일식 40건), 기타(수산물도소매·직판장 8건) 등

선선한 바람이 불면 수산물 섭취에 더 주의를 기울여 주세요.

홀짝 떠나기 좋은 계절 10월

선선한 날씨로 여름철에 비해 식중독 발생은 감소하지만, 가을철 풍성한 먹거리로 지역축제, 행사가 많아 오히려 수산물로 인한 식중독 발생이 2배(수산물 도·소매 및 직판장, 3 → 8건) 이상 증가됩니다.



- 되도록 날것의 섭취는 주의해주세요.
- 생선회 등을 섭취할때는 위생적이고, 전문적으로 취급하는 시설에서 섭취하세요.
- 손씻기, 익혀먹기, 끓여먹기만 실천해도 식중독에서 벗어날 수 있습니다.  
우리모두 실천해보아요.

