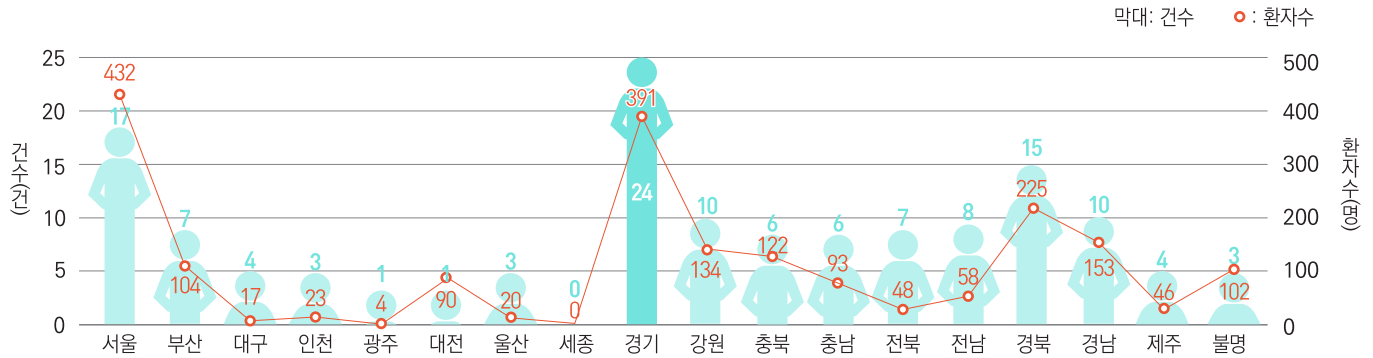


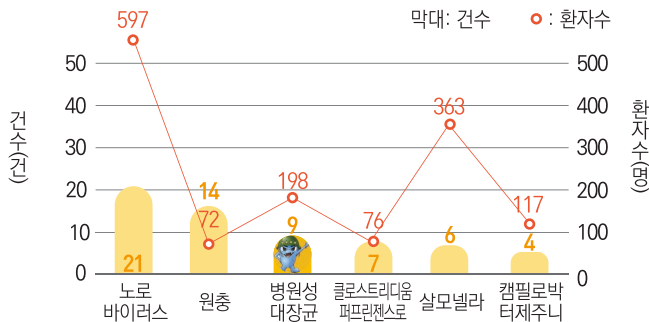
# 식중독 주의 정보

## 병원성대장균으로 인한 식중독 주의

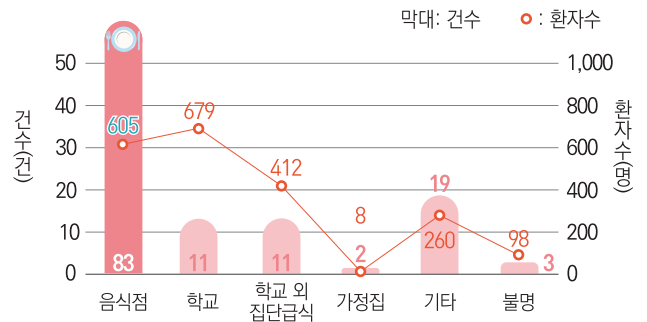
### 발생지역 현황



### 원인균 현황



### 발생시설 현황



※ 상기 통계는 최근 5년(16~20 잠정) 중 4월 누계 자료입니다.

### 4월은 병원성대장균 식중독 주의하세요.



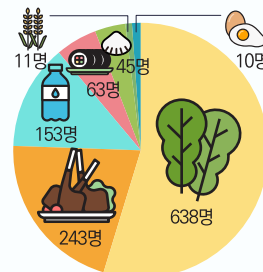
➔ 4월은(기상청 예보) 이동성 고기압의 영향을 받아 평년보다 다소 높은 기온 경향을 보이겠지만, 상층 찬 공기의 영향으로 쌀쌀한 날씨일 수도 있습니다. 또한, 낮과 밤의 기온차가 크겠습니다.

### 병원성대장균?



+ 식중독 원인균으로서 오염된 채소류, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며, 묽은 설사·복통·구토·피로·탈수 등을 일으킴

### 주요 발생식품?



+ 최근 5년간 병원성대장균 식중독의 주요 원인 식품은 채소류, 육류, 지하수·음용수 등임

### 병원성대장균 식중독 예방 요령?

- + 채소는 염소 소독액 등에 5분 이상 담가두었다가 깨끗한 물로 3회 이상 세척하고, 절단 작업은 세척 후
- + 세척한 채소 등은 즉시 사용하거나 상온에 방치하지 말고 냉장고에 보관
- + 육류, 가금류, 달걀 및 수산물 등은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열 조리하여 섭취 - 중심온도 75℃ 1분 이상
- + 지하수 및 관리하지 않은 음용수(악수터 등)는 끓여서 섭취