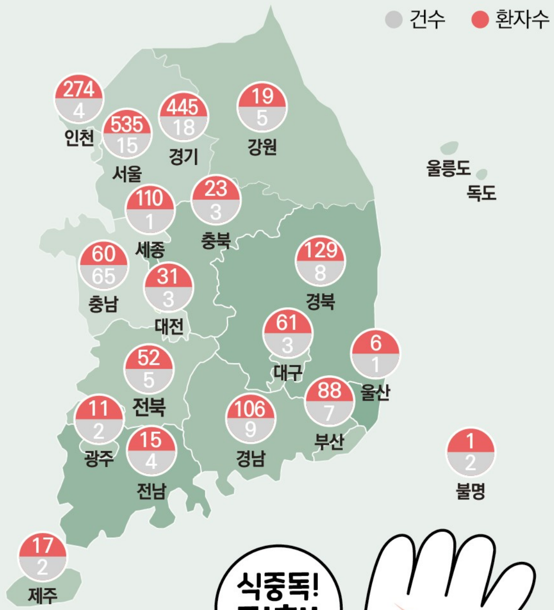
식중독 발생지역 현황 ('17~21년 3월 합)



식중독 원인균 현황 ('17~21년 3월 합)

노로바이러스

34건 / 1,052명

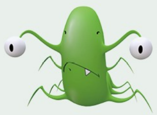
원충

8건 / 37명

클로스트리디움퍼프리젠스

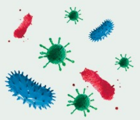
7건 / 152명

살모넬라



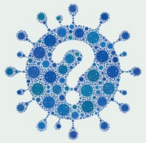
5건 / 181명

그 외



12건 / 195명

불명



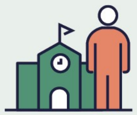
30건 / 367명

식중독 발생시설 현황 ('17~21년 3월 합)

음식점

44건 / 241명

학교



33건 / 1,152명

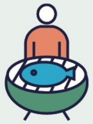
학교 외 집단급식

13건 / 408명

가정집

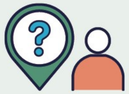
1건 / 3명

기타



11건 / 161명

불명



4건 / 19명

3월 식중독 주의 정보

청렴한 세상 · 내 삶을 바꾸는 규제혁신 · 적극당당 PRIDE

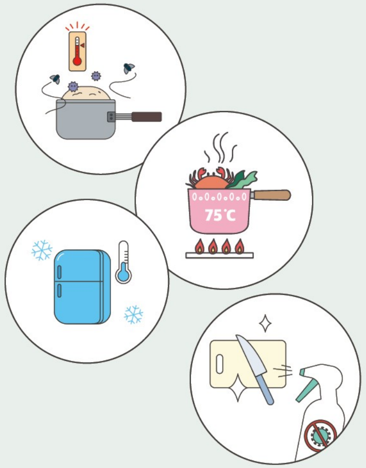
식품의약품안전처

클로스트리디움 퍼프린젠스로 인한 식중독 주의

봄철 가정 및 음식점에서의 식중독 주의

- 아침저녁으로 쌀쌀한 날씨에 식중독에 대한 경각심이 부족해서 조리 식품의 상온 **방치로 인한 식중독 발생**이 증가
- 기상청 날씨 전망 : **올해 3월의 평균기온은 예년 비해 50% 높을 확률** (올해 2월 이상고온으로 낮기온이 15℃를 초과)

1. 음식은 먹을만큼 소량 조리하여 2시간 내 섭취 완료
2. 대량조리 시 중심온도에서 75℃(어패류 85℃) 1분이상 충분히 가열하고, 작게 소분하여 가급적 빨리 식혀 냉장보관
3. 보관 시 적온(냉장 5℃ 이하 또는 보온 60℃ 이상) 보관



개학기 급식시설에서의 식중독 주의

- **학교, 어린이집 등 개학**으로 **노로바이러스 식중독과 시설내 감염병**과 **퍼프린젠스로 인한 식중독이 증가**하기 시작함

1. 급식 개시 1~2일 전 급식시설 청소 및 소독 실시
2. 방학 동안 사용하지 않은 조리기구 등 세척·소독 철저
3. 식재료 소비기한(유통기한) 확인 및 검수 철저
4. 조리종사자의 건강상태를 매일 점검하고, 건강상태가 좋지 않으면 조리배제
   ※ 감염에서 회복된 후에도 최소 2일 이내 조리작업 금지
5. (식중독 발생 시) 가열 조리 식단으로 구성하며, 조리 시 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
6. 사람들의 접촉이 많은 작업도구, 손잡이 등은 염소 소독제를 이용하여 살균·소독