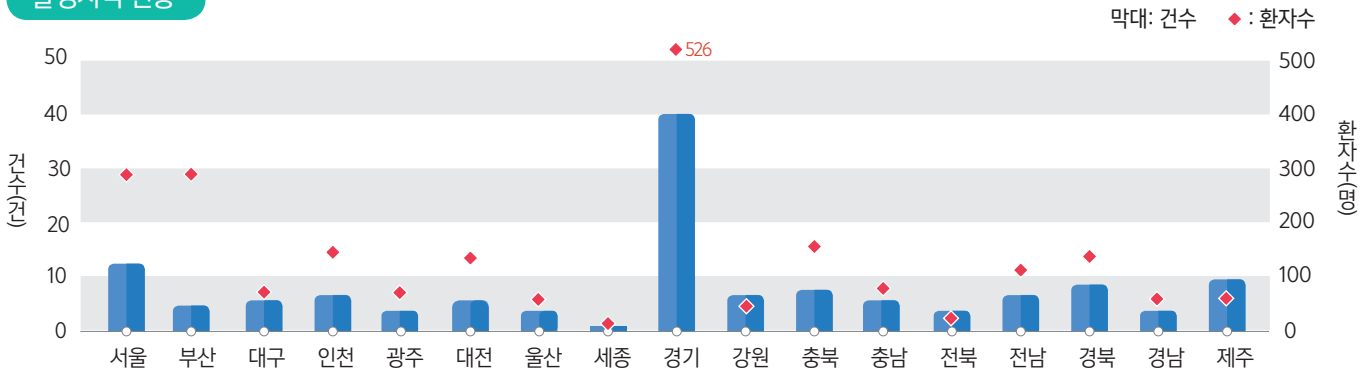


9월

식중독 주의 정보 알림

병원성대장균 및 살모넬라로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황



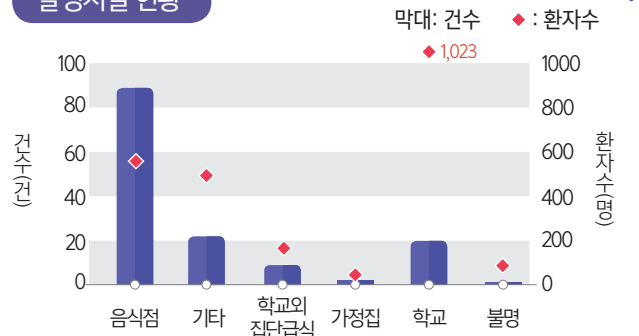
❖ 경기(40건), 서울(13건), 제주(10건) 등에서 발생하였음. * 경기(용인시 9건), 서울(중랑구 3건), 제주(제주시 6건)

원인균 현황



❖ 병원성대장균(30건)으로 인한 발생이 많았음.
* 병원성대장균 원인식품(김치, 샐러드 등 채소류 5건) 등

발생시설 현황



❖ 음식점(124건), 학교(20건), 기타(22건)등에서 발생하였음.
* 음식점(회집·일식 41건), 기타(야외활동 및 행사장소 섭취 4건)등

식중독 원인균의 특징으로 알아보는 식중독 예방법

▶ 병원성대장균



① 발병매개 음식물은 주로 생채소, 덜익힌 쇠고기 등이 기인
→ 채소는 흐르는 물에 3회 이상 세척하고, 육류는 가열하여 섭취



② 증식이 빨라 적은양의 균을 섭취해도 식중독 발생 가능
→ 식재료 상온 방치주의 및 조리식품 2시간 이내 섭취



③ 강력한 저항성으로 교차오염 발생이 높음
→ 조리식품과 비조리식품의 분리 보관 및 취급

▶ 살모넬라



① 감염경로상 완전 제거의 어려움
→ 육류, 특히 조류 및 달걀 등 생식 금지



② 불충분한 가열시 내열성 증가
→ 74℃ 이상 충분히 가열



③ 식품 오염시 무취, 무미로 육안으로 오염여부 판단이 어려움
→ 조리식품과 비조리식품의 분리 보관 및 교차오염 주의