

9월 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균 및 살모넬라로 인한 식중독 발생 주의

살모넬라 원인식품 및 예방법



살균하지 않은 계란



살균하지 않은 우유



감염된 동물로부터
생산된 고기



생달걀을 이용한
가공품 등

예방법

- 조리 및 화장실 사용 전·후 비누를 활용하여 손 세척
- 모든 고기류, 특히 조류, 돼지고기, 달걀 등은 완전히 조리(중심온도 75℃ 이상)
- 조리대와 조리도구 열탕 소독

개학철 식중독 예방법

가을 개학기에는 집단급식소에서 식중독 발생 위험이 매우 높습니다. 식중독 예방을 위해 다음과 같이 주의하시기 바랍니다.

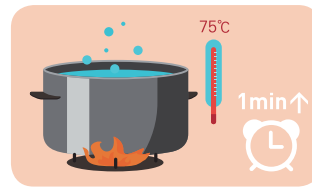


사용하지 않았던
조리실 및 조리도구
세척 및 열탕소독 실시



비가열조리식품은 메뉴에서
가급적 배제

* 비가열식품 제공 시
세척·소독 철저



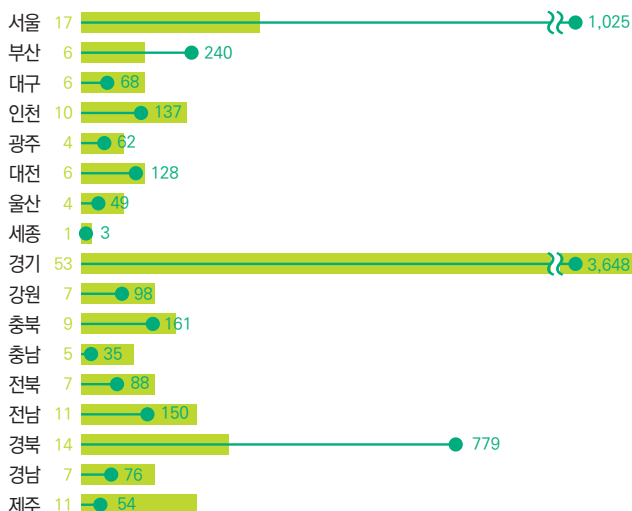
가열 시 중심온도는
75℃에서 1분 이상



조리종사자의 건강상태를
매일 점검하고, 건강상태가
좋지 않는 자는 조리 배제

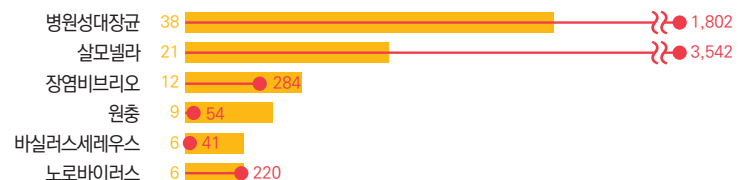
발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



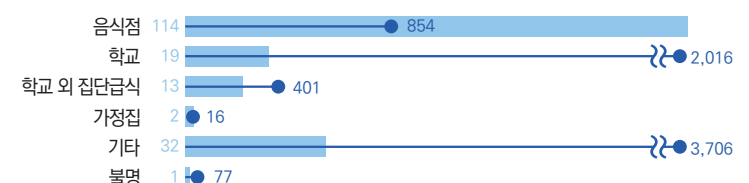
원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



* 최근 5년간('14~'18년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.