

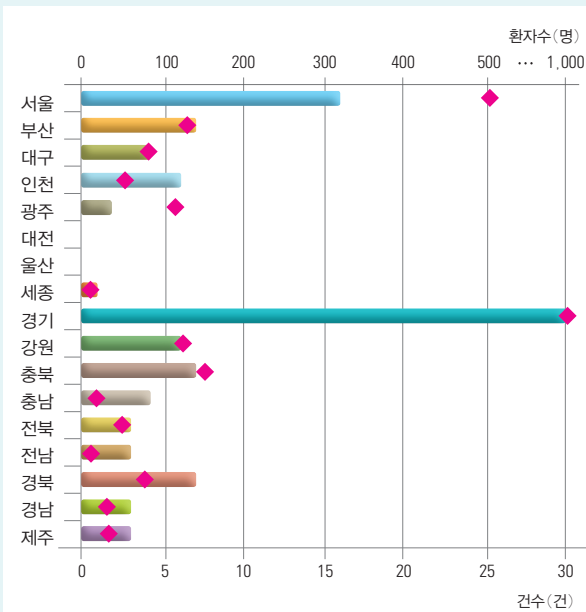
# 3월 개학철 식중독 주의 정보 알림

## 노로바이러스로 인한 식중독 발생 위험이 높음



### 발생 지역

막대 : 건수 ◆ : 환자수

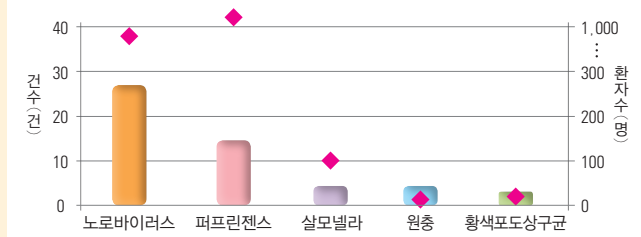


- 주로 경기(30건), 서울(16건), 충북·부산·경북(각 7건)에서 발생이 많았음

※ 경기(용인5건), 서울(강남6건), 충북(청주7건)·부산(해운대1건)·경북(칠곡1건) 등의 지역은 특별히 주의 필요

### 원인균 현황

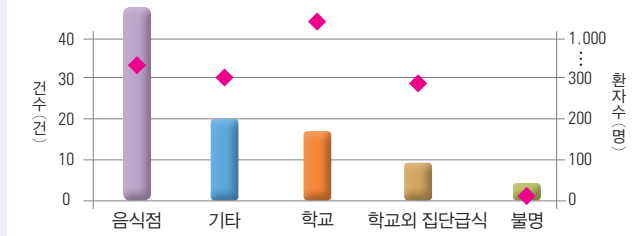
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 주요 발생원인균 중 노로바이러스(27건)으로 인한 발생이 많았음  
※ 퍼프린젠스(14건), 살모넬라·원충(각 4건) 등

### 발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(50건), 기타(20건), 학교(18건)에서 발생이 많았음

※ 음식점(횟집·일식23건), 기타(숙박시설4건), 학교(고교9건)에서 발생이 많았음

### [이 달의 주의사항]

- 학교 식중독은 방학 후 급식을 시작하는 개학 시기에 많이 발생하고 있으므로 급식 재개 시에는 청소·소독 등 위생수칙 준수에 각별한 주의가 필요합니다.

#### 개학 대비 식중독 주의사항

- 급식개시 1~2일 전 급식시설 청소 및 소독 실시
- 방학기간 동안 사용하지 않은 조리기구 등 세척·소독 철저
- 식재료 유통기한 확인 및 검수 철저
- 육류·가금류 조리 시 교차오염 방지를 위해 칼, 도마 등 구분 사용
- 가열조리 식단 중심으로 운영하고 2시간 내 배식 완료
- 가열조리 시 적정 온도 준수 및 보존식 보관(관리) 철저
- 지하수를 식품조리용으로 사용할 경우 반드시 살균·소독하여 사용
- 학생들에게 손씻기 등 개인위생 수칙 준수



\* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

\* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 예측지도를 활용해 주시기 바랍니다.(식약처 홈페이지)