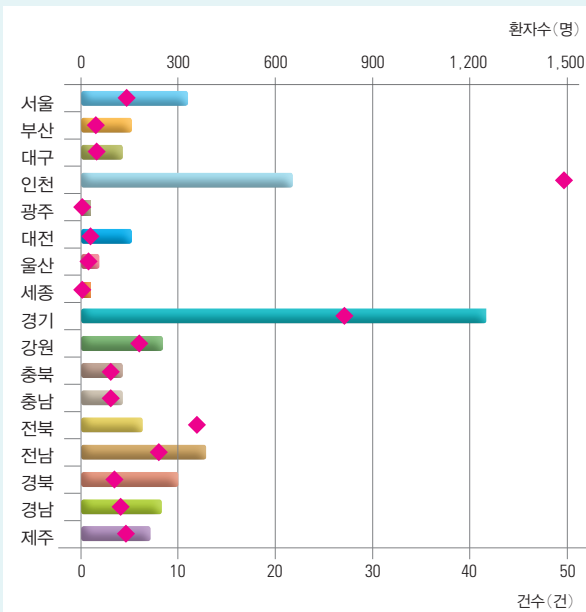


5월 나들이철 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균으로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 주로 경기(41건), 인천(22건), 전남(13건)에서 발생이 많았음
- ※ 경기(용인7건), 인천(남동5건), 전남(여수7건)등의 지역은 특별히 주의 필요

원인균 현황

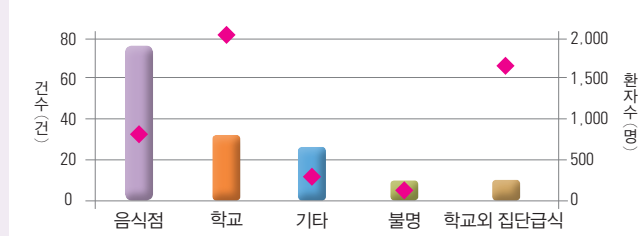
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 주요 발생원인균 중 병원성대장균(24건)으로 인한 발생이 많았음
- ※ 노로바이러스(17건), 페르핀젠스(15건) 등

발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수

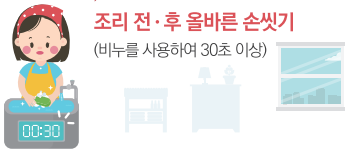


- 음식점(79건), 학교(32건), 기타(24건)에서 발생이 많았음
- ※ 음식점(회집·일식 42건), 학교(고교 17건), 기타(야외활동 및 행사 장소 7건)에서 발생이 많았음

나들이철 식중독 예방방법

01

조리 전·후 올바른 손씻기
(비누를 사용하여 30초 이상)



02

위생적으로 만들기

- 과일·채소류는 흐르는 물로 깨끗이 씻기
- 조리 음식은 중심부까지 완전히 익히기
- 김밥을 준비할 경우 밥은 식초, 매실액 등 양념과 섞어 충분히 식히고, 재료도 익힌 후 충분히 식혀서 만들기



03

안전하게 용기에 담기

- 밥과 반찬은 식힌 후 별도 용기에 각각 따로 담기
- 물은 끓이거나 생수 가지고 가기



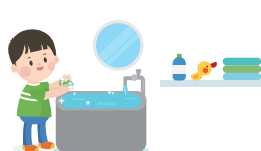
04

아이스박스를 이용해서 보관·운반하기
*실온에서 2시간 이상 보관하지 않기



05

식사전 반드시 손을 깨끗이 씻거나 물티슈로 닦기



06

장시간 실온, 자동차 트렁크 등에 보관된 음식은 먹지 않기



* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

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