

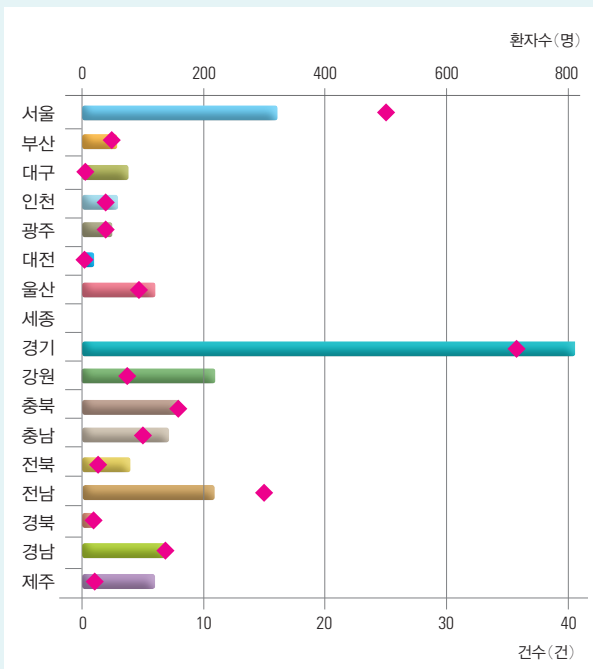
7월

여름철 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균으로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황

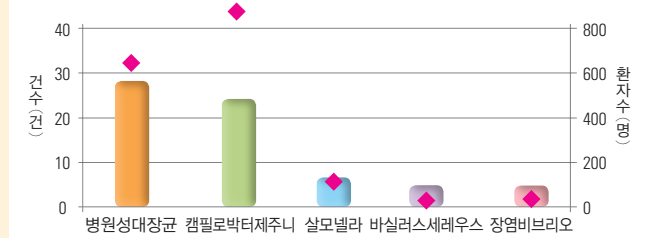
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 경기(41건), 서울(17건), 전남·강원(11건) 등에서 발생
※ 경기(용인·고양 5건), 서울(구로 3건), 전남(영광, 목포 3건), 강원(속초, 춘천, 양양 2건) 등

원인균 현황

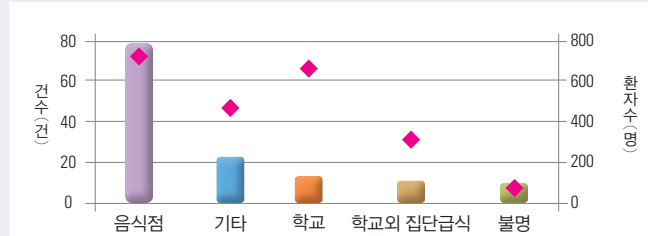
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 병원성대장균(27건)으로 인한 발생이 많았음
※ 캄필로박터제주니(24건), 살모넬라(6건) 등

발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(79건), 기타(21건), 학교(14건) 등에서 발생하였음
※ 음식점(횃집·일식 35건), 기타(숙소 4건), 학교(교고 9건) 등

여름철 집단급식소 주의사항

- 결절이류, 샬러드류, 무침류 등은 폭염기간에 급식제공 자제
- 김치를 제공할 때에는 pH 4.5 이하로 잘 익히거나 붉은 상태로 제공
* 염농도, 보관온도 등에 따라 숙성기간은 다름(냉장보관 시 10일 이상)
- 급식 식재료는 필요한 만큼 신선한 재료 구입 및 관리
- 조리도구는 열탕 또는 염소소독으로 철저히 세척·소독
- 종사자 대상으로 조리 전 교육 및 위생관리 철저
- 소독·세척된 채소류 등 식재료는 단시간 이내에 사용(또는 냉장보관)
- 조리음식은 가급적 바로 섭취하고 2시간 이상 방치 금지
- 조리실 내 적정 실내온도 유지
- 열기가 많은 조리기구(식기세척기 등) 주위에 식재료 보관 금지



개인위생 주의사항(손을 씻어야 할때)

1. 출근한 직후
2. 작업을 시작하기 전
3. 생선, 날고기 등 취급 후
4. 코 풀거나 재채기 후
5. 전화 받은 후
6. 머리카락이나 몸을 만진 후
7. 쓰레기 취급 후
8. 소독제, 세척제 등을 만진 후
9. 화장실 사용 후
10. 씻어야 할지 망설여질 때



* 최근 5년간('12~'16) 발생한 식중독 현황을 분석한 자료

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