식중독 발생지역 현황 ('17~21년 6월 합)

식중독 원인균 현황 ('17~21년 6월 합)

식중독 발생시설 현황 ('17~21년 6월 합)

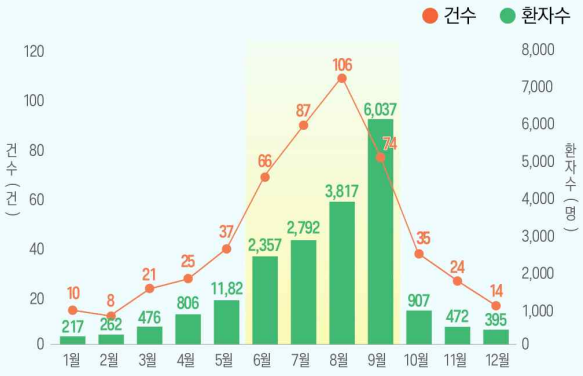
6월 식중독 주의 정보

정직 당당 PRIDE

식품의약품안전처

6월부터는 기온이 상승하여 세균성 식중독균이 증식하기 좋은 환경이 됩니다.

월별 세균성 식중독 발생 현황 ('17~21년 월별 누적)



세균성 식중독 중에도 6월에 주로 발생하는 **병원성대장균 식중독과 그 예방법에 대해 알아봅시다.**

병원성 대장균 특징

1) **증식이 빠름**
   - 대장균은 40℃에서 약 20분만에 개체수가 두배가 됨
2) **살균제에 강력한 저항성을 가짐**
   - 기구·용기 표면에 생물막을 형성하여 살균제 등에도 강력한 저항성을 가짐
   - 다른 식재료로 교차오염 발생 가능성이 높음

병원성 대장균 감염경로

경로 (1) 가축(소, 돼지, 닭) ▶ 고기(육류, 분쇄육) ▶ 사람

경로 (2) 가축 분변 ▶ 물(농업용수), 분변비료 ▶ 채소, 과일 ▶ 사람

경로 (3) 사람 분변 ▶ 개인 위생 ▶ 식품 ▶ 사람

병원성대장균 예방법

1. 식재료는 **깨끗이 씻어서 바로 조리!** 아니면 **냉장 보관하기**
2. 음식물은 중심까지 **완전히 익혀먹기**
3. **중심부 온도 75℃ 이상에서 1분 이상 가열**
4. 조리 및 식사 전 **30초이상 비누로 손씻기**
5. 생고기와 조리된 음식을 **구분하여 보관하기**
6. 생물막이 형성되지 않도록 최초 오염시 **세척제로 세척 후 살균제 처리**
7. **위생적인 조리기구 관리**(열탕소독, 염소소독, 용도별 구분사용 등)로 2차 오염 방지

노로바이러스 식중독 예방요령

노로바이러스란?

10~100개의 입자로도 감염을 일으키고, **전염성**이 강하며 **급성 위장염을 유발**하는 바이러스.

×10

노로바이러스 감염 증상

잠복기간 12~48시간

주요 증상

설사, 구토, 구역질, 복통

기타 증상

발열, 두통, 몸살

노로바이러스 식중독 감염경로

음식 또는 물 또는 환경

오염된 음식

오염된 물

감염자와 함께 식사

감염자가 만든 음식

감염자의 분변이나 구토물

노로바이러스 식중독 예방요령

손은 흐르는 물에 **비누로 30초 이상** 자주 씻기

물은 **끓여 마시기**

식재료는 **깨끗한 물**로 세척하기

다른 식재료에 튀지 않게 주의

음식은 충분히 **익혀먹기**

어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상 익히기

노로바이러스 감염자와 **접촉을 금하고** 음식 섭취 시 **개인 식기 사용**하기

노로바이러스 식중독 확산방지

화장실에서 용변 또는 구토했을 때에는 **변기 뚜껑을 닫고 물 내리고, 주변을 철저히 소독**하기

구토물은 소독액을 적신 종이타월로 5분 정도 덮은 후 닦고 **비닐봉투에 담아 바로 폐기**하기

문고리, 수도꼭지 등 표면을 소독할 땐 **소독제를 도포하고 10분 후 일회용 타월 또는 물걸레로 닦기**

노로바이러스 감염자는 조리하지 않고, 증상이 나아진 후에도 **최소 2~3일간 공동생활 피하기**

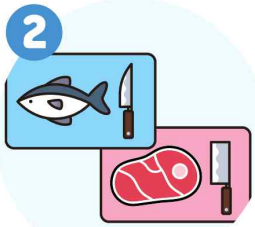
식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다

가정에서 실천하는 식중독 예방 6대 수칙

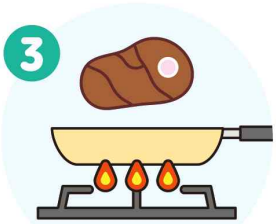
1 손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



2 구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



3 익혀먹기

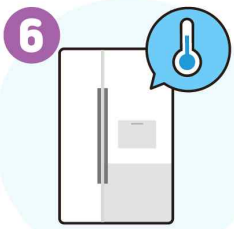
육류 중심온도 75℃
(어패류는 85℃)
1분 이상 익히기

4 세척·소독하기

식재료·조리기구는
깨끗이 세척·소독하기

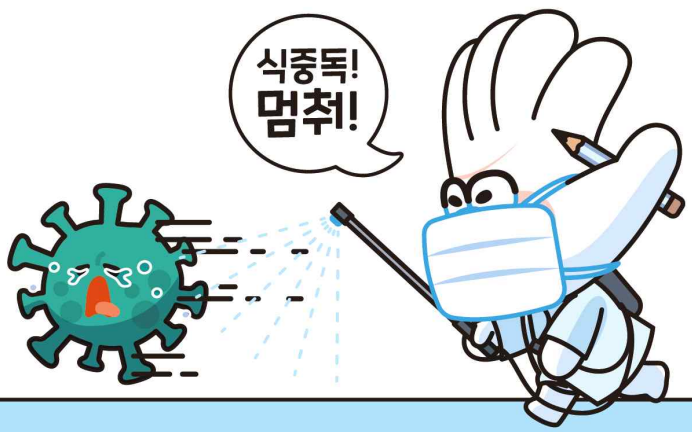
5 끓여먹기

물은 끓여서 먹기



6 보관온도 지키기

냉장식품은 5℃ 이하
냉동식품은 -18℃ 이하



식품의약품안전처