

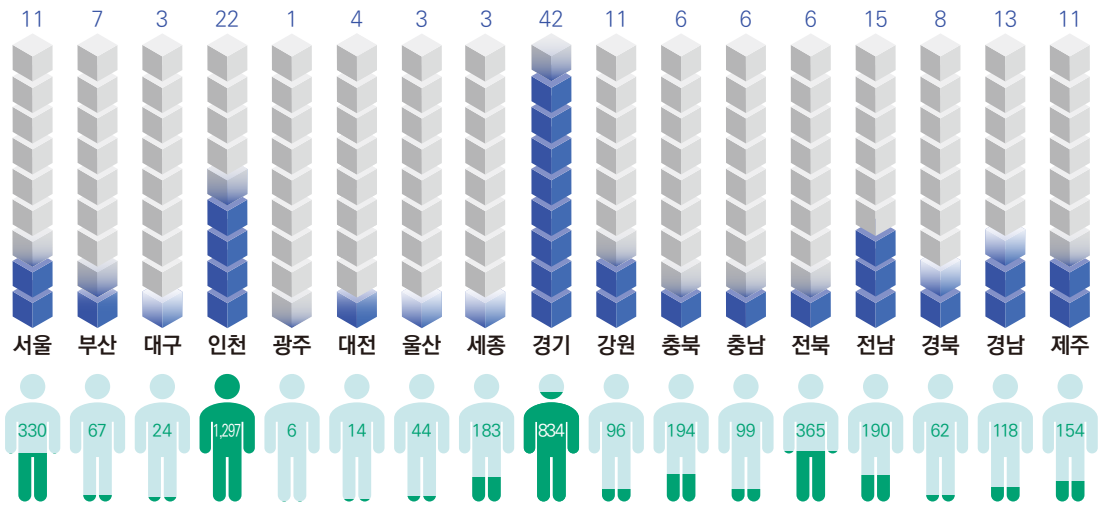
5월 식중독 주의 정보 알림

병원성대장균 식중독으로 인한 식중독 발생 주의

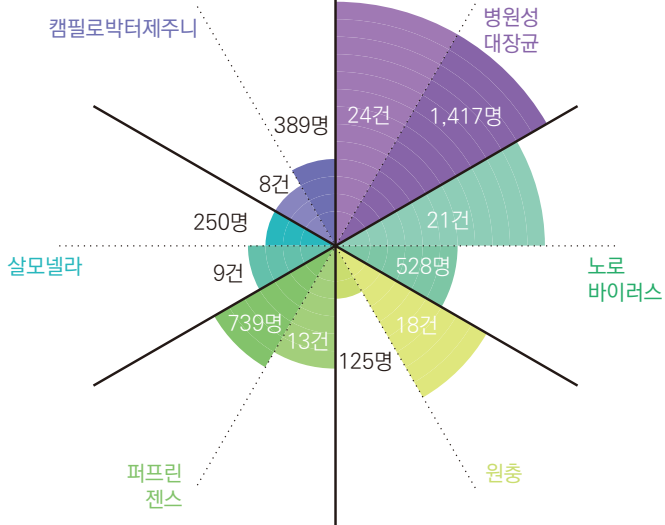
발생지역 현황

건수

환자수

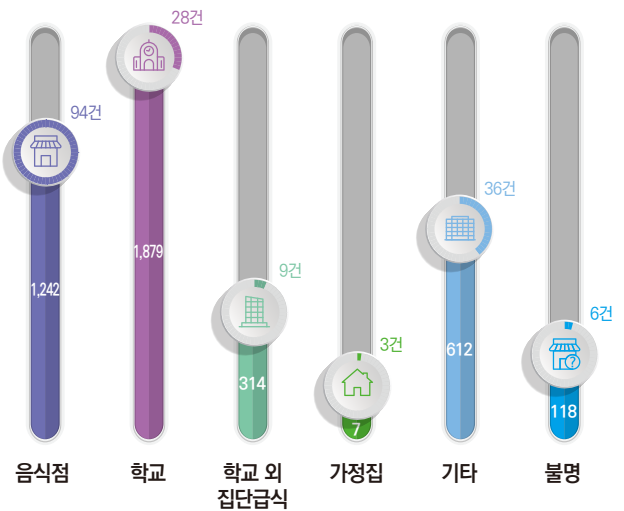


원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황

건수 환자 수



* 최대 발생현황 대비 상대적 비율로 표시

식중독 발생하기 좋은날



병원성대장균 본격 파헤쳐 보기



병원성대장균의 특징

- ◆ 그람음성 간균이고, 산소가 있든 없든 생존 가능
- ◆ 증식이 빠르며 특히, 체내는 대장균 증식의 최적온도(36.5°C)임
- ◆ 살균·세척제에도 강력한 저항성을 가지고 있어 다른 식재료로 교차오염 발생 가능성이 높음

병원성대장균이 존재할수 있는 식품



쇠고기(특히 간 쇠고기, 햄버거) 및 쇠고기 육제품(햄, 소시지)



시금치, 상추 등의 생채소, 새싹채소 및 샐러드, 과일



유제품



보균자에 의해 조리된 식품 (도시락, 샌드위치)

교차오염 발생 원인

- ◆ 유해세균이 가열되지 않은 육류, 가금류, 생선류, 달걀과 같은 식품이나 오염된 조리장, 종업원의 손, 작업대 표면, 조리기구 및 용기 등을 거쳐 섭취 직전의 식품에 직접 또는 간접 전파 되어 식중독을 유발

교차오염 예방



조리도구

칼, 도마, 용기 등의 조리도구를 육류, 가금류, 생선류 등 종류별로 구분하여 사용



종업원 / 조리사

위생 규칙을 철저히 따르고, 식재료에 따라 사용 장갑 및 위생복을 구분하여 사용



조리장

먹이 통로나 틈새를 차단하여 방충·방서를 철저히 하고, 발견 즉시 신고하여 조치

* 최근 5년간('14~'18년) 5월에 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.