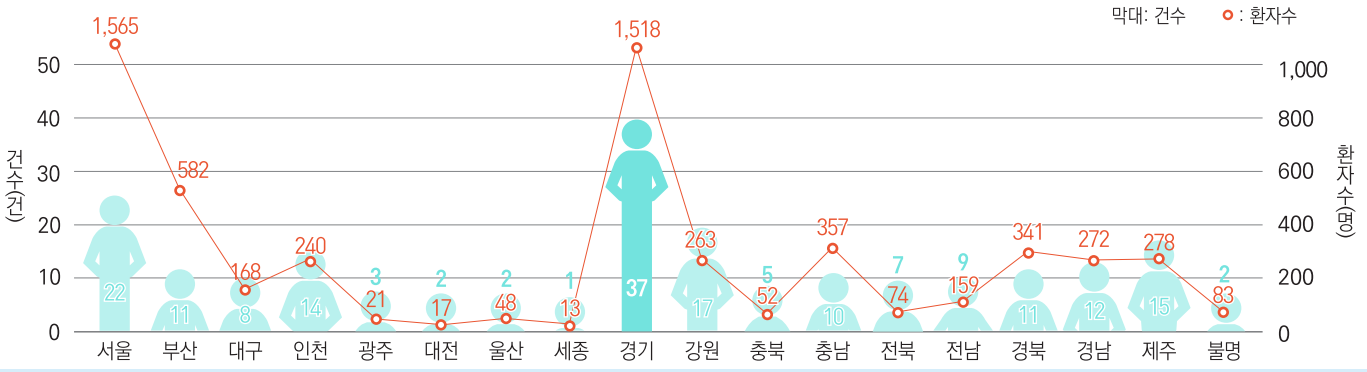


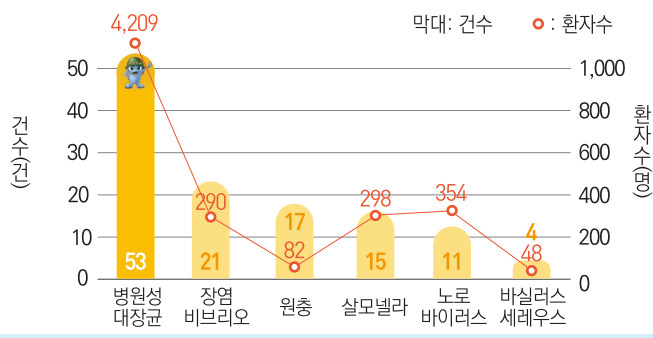
식중독 주의 정보

병원성대장균 및 장염비브리오로 인한 식중독 주의

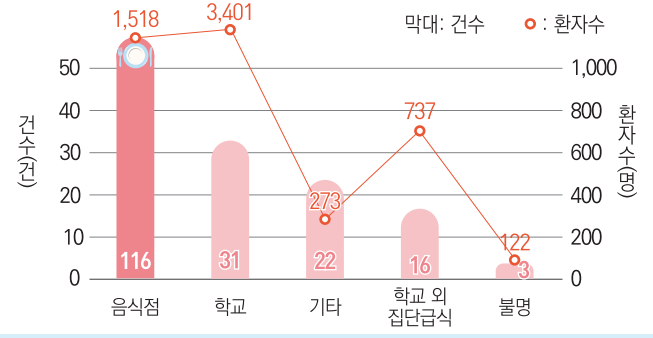
발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 8월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.



병원성대장균

주요 발생 시설



학교(고등)



음식점(한식)



도시락 제조 및 판매업소

주요 원인 식품



깍두기 등 김치류



지하수 및 음용수



생고기 등 육류



장염비브리오

주요 발생 시설



음식점(횡집·일식)



야외활동 및 행사



집단급식소(기업체)

주요 원인 식품



게장류-새우 등 갑각류



생선회 등 어류

예방법

- + 무더운 여름에는 가급적 가열식품 위주로 섭취(중심온도 85°C 이상 가열)
- + 생으로 먹는 식품은 소독 후 흐르는 물에 3회 이상 세척
- + 조리도구 열탕소독 또는 염소소독 실시
- + 교차오염 방지를 위해 기구용기는 용도별 구분사용 또는 채소류→육류→어패류→가금류 순으로 사용



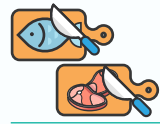
익혀먹기



소독하기



세척하기



구분사용