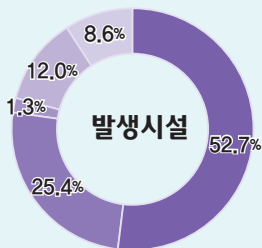




9월 September 식중독 주의 정보



식중독 발생시설



- 음식점 52.7%
 - 가정집 1.3%
 - 불명 8.6%
 - 학교급식소 25.4%
 - 기타 12.0%(간편식품, 야외활동 섭취 등)
- ⚠️ 음식점에서 병원성대장균, 장염비브리오균에 의한 식중독 발생 위험이 높음**

주의해야 할 식품

김치류(배추김치, 깍두기 등)



샐러드류



생선회



꽃게(양념게장 및 간장게장)



이 달의 주의사항

- 가을이 시작되는 이번달에는 **채소류** 및 **생선회**로 인한 **식중독 발생** 가능성이 높으므로 **채소류 소독세척** 및 **생선회 손질**에 **신경**써 주시기 바랍니다.

식중독 예방법

예방법 1



채소류는 염소소독액(100ppm)
5분 담그거나 식초(0.6%) 15분 담근후
3회 세척하기

예방법 2



수족관물은 15℃ 이하로 관리하기
(장염비브리오균은 15℃ 이하에서 예방 가능)

예방법 3



머리와 내장을 제거한 생선을 흐르는
수돗물에 씻어 회 뜨기
(수돗물에 씻으면 장염비브리오균 예방 가능)

* 최근 5년간('12~'16년) 발생한 식중독 발생 건수를 기준으로 작성