

6월 식중독 주의 정보 알림


병원성대장균 식중독으로 인한 식중독 발생 주의

병원성대장균 퇴치大作전 ver. 집단급식소(학교 등)


급식 과정별 병원성대장균 오염예방 체크포인트!

출근/체크	식재료 검수/조리 회의	조리/검식	배식	급식시설·설비위생관리	일일 업무정리
<ul style="list-style-type: none"> · 당일 전달사항보고 · 직원의 출결사항 확인 · 식품취급자의 건강상태 확인 · 개인위생 및 작업습관 교육 	<ul style="list-style-type: none"> · 식재료 검수 · 조리방법 설명 지도 	<ul style="list-style-type: none"> · 조리 · 검식 	<ul style="list-style-type: none"> · 배식 전 준비 · 배식 · 보존식 	<ul style="list-style-type: none"> · 잔식, 잔반 체크 · 배식 후 세척 · 배식 후 청소 	<ul style="list-style-type: none"> · 주방위생 안전점검 · 위생, 안전교육
식품취급자의 위생 및 건강관리 부주의에 의한 오염 가능성 체크 및 관리	식재료에 의한 오염가능성 관리	잘못된 조리과정에 의한 오염가능성 사전체크 및 조리과정 관리	위생 교육 전 주방위생 체크 및 관리	식기구 세척 소독 철저	부주의한 배식작업 체크 및 배제


오염예방을 위한 주요 팁!




덜 익힌 육류와 생으로 섭취하는 채소가 주요 감염식품으로 검수부터 신선한 재료를 선택



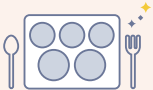
설사, 발열, 복통, 구토, 피부감염 등의 증세가 있는 종사자는 조리작업 배제하며, 개인위생관리 주의




식품납품업자의 출입은 검수실까지로 제한




75°C
전처리 및 조리시 칼도마는 용도별 구분사용하며, 조리식품의 중심온도가 75°C 이상 되도록 가열




배식시 교차오염을 방지하기 위해 세척·소독된 용기에 덮개를 덮어두고 배식하던 용기에 음식 혼합을 금지하며 2시간 이내 배식 권장



식중독 발생시 원인규명을 위한 검사용 보존식은 전용용기에 가득담아 전용냉동고에 보관



조리기구 및 식기는 열탕 또는 살균소독제를 활용하여 세척·소독

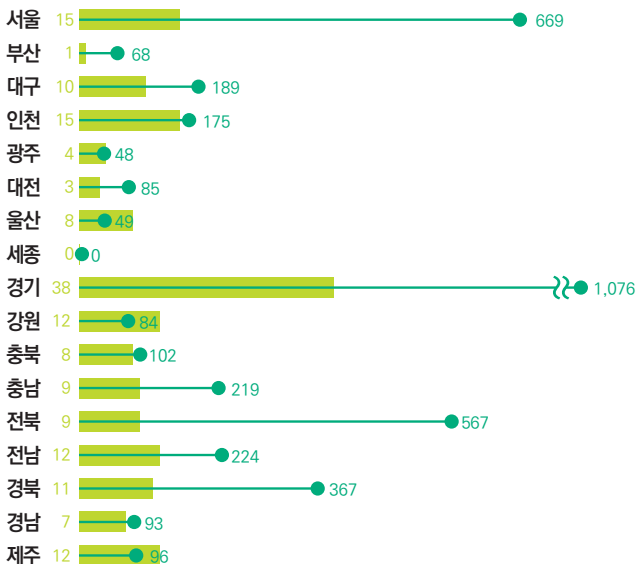


수시로 주방위생·안전교육 실시로 식중독 예방을 위한 경각심 고취

공정별 자세한 위생·안전 팁은 식품안전나라에서 '집단급식소 병원성대장균 저감화 매뉴얼'을 검색해주세요~

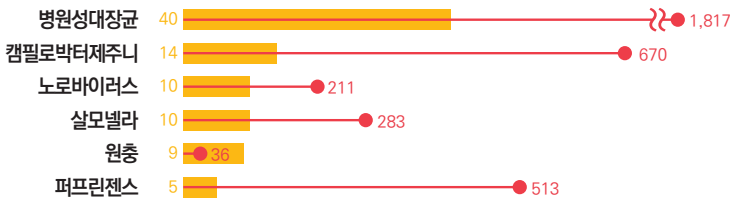
발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



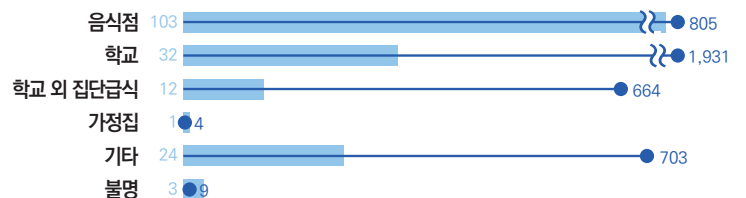
원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



* 최근 5년간 ('14~'18년) 6월에 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.