



월간 식중독

병원성대장균 식중독 주의

병원성 대장균 특성

- 분류 : 장출혈성대장균, 장독소형대장균, 장침입성대장균, 장병원성대장균, 장관흡착성대장균
- 생육환경 : - 성장가능 온도 7~46°C(최적온도 35~40°C), 성장가능 pH 4.4~9.0(최적성장 pH 6.0~7.0)
- 호기성 및 혐기성 상태에서 모두 성장 가능, 최저 수분활성도 0.95(최적 0.995)
- 감염 연령 : 어린이부터 노인까지 모든연령
- 증상 : 설사, 복통(잠복기 1~8일)



오염경로?

- 오염된 용수 세척, 생산자의 비위생적 상태, 다른 식품으로 인한 교차오염, 분변이 제거되지 않은 육고기 등



쇠고기(특히 간 쇠고기, 햄버거) 및 쇠고기 육제품(햄, 소시지)



시금치, 상추 등 생채소, 새싹채소 및 샐러드, 과일



유제품



보균자에 의해 조리된 식품 (도시락, 샌드위치)

예방법?

- 세척, 열탕소독, 가열섭취, 위생적 보관



흐르는 물에 3회 이상 세척



조리도구 열탕소독 또는 염소소독 실시



채소류→육류→어패류 →가금류 순으로 세척

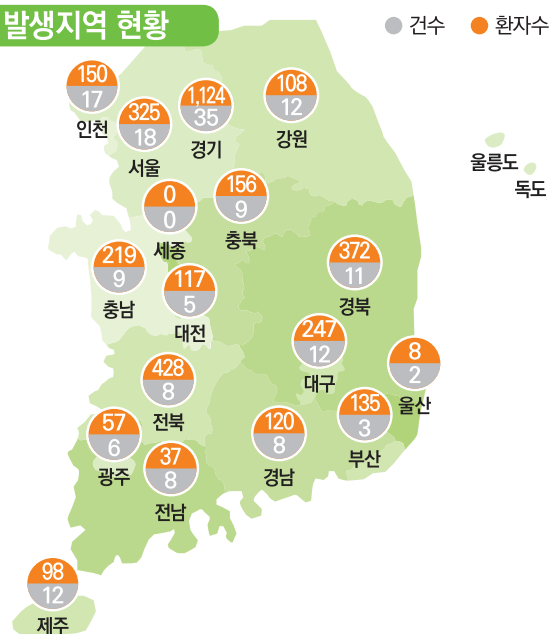


용도별 조리도구 구분 사용

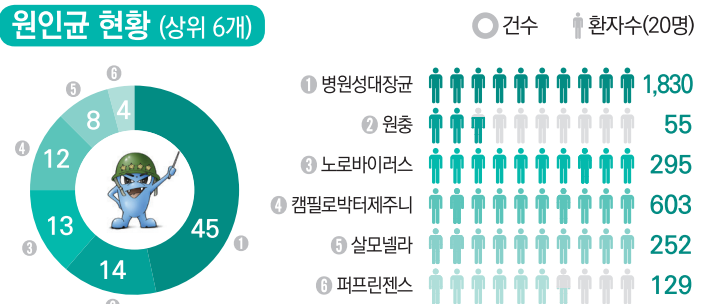


무더운 여름에는 가열(75°C 이상)식품 위주로 섭취

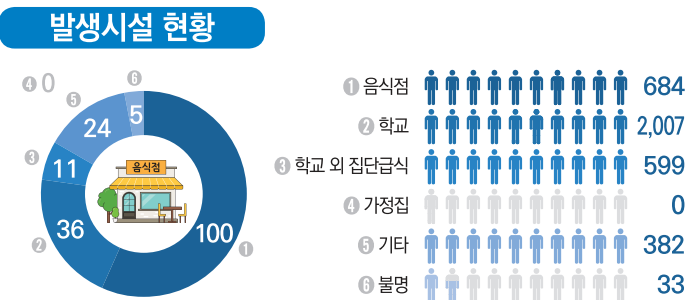
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



※ 최근 5년간(15~19년) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.