

2021년 식중독 예측지수 및 예방정보 문자 구성 내용(예시)

제목 (8.12 목)서울지역 식중독예측지수 - 위험(87)	제목 (8.13 금)서울지역 식중독예측지수 - 위험(86)
<p>[87 위험] 식중독 발생가능성 매우 높음, 각별한 경계요망 / 서울시 식품정책과 & 푸드원텍(주)</p> <p>오늘의 서울지역 식중독예측지수는 (87)위험(4단계 중 4단계) 수준으로, 식중독 발생가능성이 매우 높기 때문에 식중독 예방에 '각별한 경계'가 요망됩니다. 설사, 구토 등 식중독 의심 증상이 있으면 의료기관을 방문하여 의사 지시를 따릅니다. 식중독 의심환자는 식품 조리 참여에 즉시 중단하여야 합니다.</p> <p>올해는 8월 기온은 작년보다 더울 것으로 예측되어 살모넬라, 병원성대장균 등의 식중독 발생 가능성이 높습니다.</p> <p>최근 5년간('16~'20년) 살모넬라 식중독 환자는 총 5,596명 발생했고 그 중 3,744명(67%)이 8~9월에 발생했으며 계란 등으로 인한 발생은 3,506명(63%)으로, 주요 원인 식품은 김밥, 계란(지단)이 포함된 복합조리식품(다양한 식재료를 이용하는 조리 식품)이었습니다.</p> <p>올해 부산(7월 말)과 성남(8월 초) 지역에서 발생한 집단 식중독 역시 환자 가검물에서 살모넬라균이 검출되었습니다. 이는 살모넬라에 오염된 식재료를 완전히 가열하지 않거나, 오염된 식재료를 취급 후 세정제로 손을 씻지 않고 다른 식재료나 조리도구 등을 만져서 생기는 교차오염이 원인인 것으로 추정되며 정확한 식중독 발생 원인을 확인하기 위해 현재 원인.역학조사 중에 있습니다.</p> <p>일반적으로 식품이 살모넬라 등 식중독균에 오염되어도 냄새나 맛의 변화가 없는 경우가 많아 육안으로는 오염 여부를 판별할 수 없으므로 식중독 예방 6대 수칙에 따른 사전 위생관리를 식중독을 예방하는 것이 중요합니다.</p> <p>①손 씻기 ②익혀먹기 ③끓여먹기 ④세척·소독하기 ⑤구분 사용하기 ⑥보관온도 지키기 등 식중독 예방 6대 수칙을 준수하는 것만으로도 충분히 예방할 수 있다는 사실을 기억하세요!</p>	<p>[86 위험] 식중독 발생가능성 매우 높음, 각별한 경계요망 / 서울시 식품정책과 & 푸드원텍(주)</p> <p>오늘의 서울지역 식중독예측지수는 (86)위험(4단계 중 4단계) 수준으로, 식중독 발생가능성이 매우 높기 때문에 식중독 예방에 '각별한 경계'가 요망됩니다. 설사, 구토 등 식중독 의심 증상이 있으면 의료기관을 방문하여 의사 지시를 따릅니다. 식중독 의심환자는 식품 조리 참여에 즉시 중단하여야 합니다.</p> <p>여름방학이 끝나고 신학기가 시작되는 시기입니다. 고온·다습한 가을 개학 철에는 식중독균 증식 속도가 매우 빠르므로 식중독 예방에 특히 유의하여야 합니다.</p> <p><신학기 학교 식중독 예방 요령></p> <p><input type="checkbox"/> 위생적 급식환경</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 조리 시설·기구 등은 반드시 철저히 세척·소독 후 사용합니다. <li style="padding-left: 40px;">* 칼, 행주 등은 끓는 물에서 30초 이상 열탕 소독 <li style="padding-left: 40px;">* 세제로 1차 세척 후, 차아염소산나트륨액(염소농도 200ppm)으로 소독 ○ 바닥 균열·파손 시 즉시 보수하여 오물이 끼지 않도록 관리합니다. ○ 출입문·창문 등에는 방충시설을 설치합니다. <p><input type="checkbox"/> 식재료의 위생적 보관·관리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 유통기한 및 신선도를 확인합니다. ○ 식품별 보관방법(냉장·냉동)을 준수합니다. ○ 해동된 식재료는 바로 사용하고 재 냉동하여서는 안 됩니다. <p><input type="checkbox"/> 위생적인 조리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 칼·도마·고무장갑은 용도별(육류·어류·채소 등)로 구분하여 사용합니다. ○ 식재료는 철저히 세척·소독하고, 청결한 조리도구 사용으로 교차오염을 방지합니다. ○ 가열음식은 중심부 온도가 75℃(어패류는 85℃), 1분 이상 가열되는지 확인하고 제공합니다. ○ 조리된 음식은 가급적 즉시 섭취하고, 필요한 경우 5℃ 이하 또는 60℃ 이상에서 보관합니다. <p><input type="checkbox"/> 개인 위생관리</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 설사증세가 있는 조리종사자는 절대로 조리에 참여하거나 음식물을 취급해서는 안 됩니다. ○ 조리·배식 전, 화장실 다녀온 후에는 반드시 손을 깨끗이 씻습니다.
<div style="border: 1px solid #00a651; padding: 10px; background-color: #e6f2e6;"> <p style="text-align: center; background-color: #00a651; color: white; padding: 2px;">살모넬라 특성</p> <p style="font-size: small;">생육환경 : 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 60℃에서 20분 가열시 사멸되며, 최적 성장 온도는 37℃로 사람 체온과 유사하여 창녀 중서미 용이 낮은 온도에서도 생존이 가능하나 냉장보관(4℃)시 생육이 억제 됨</p> <p style="font-size: small;">감염 연령 : 모든 연령이 쉽게 감염되나 노약자, 유아 등이 높은 발생률을 보임</p> <p style="font-size: small;">증상 및 잠복기 : 급성 위장염(복통, 설사, 메스꺼움 등), 6~72시간(평균 12~36시간)</p> <div style="text-align: right; margin-top: 5px;"> </div> <p style="text-align: center; background-color: #00a651; color: white; padding: 2px;">오염경로</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center; font-size: x-small;"> <div style="width: 20%;"> <p>오염된 계란</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>오염된 계란으로 만든 케이크, 생크림, 지단 등 가공식품</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>감염된 동물로부터 생산된 고기</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>살모넬라균에 오염된 조리도구를 사용(교차오염)</p> </div> </div> <p style="text-align: center; background-color: #00a651; color: white; padding: 2px;">예방법</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center; font-size: x-small;"> <div style="width: 20%;"> <p>신선한 식품(계란, 육류 등) 구입 - 냉장·냉동 보관 - 냉동화된 신선식품 구입·올바른 보관</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>충분히 익혀 섭취(75℃, 1분) - 냉각된 식품 섭취 - 생크림 섭취 금지</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>조리식품은 가급적 빠른 시간내 섭취 - 즉시 섭취하지 않을 경우 5℃ 이하 냉장보관, 가열 후 섭취</p> </div> <div style="width: 20%;"> <p>칼·도마를 통한 교차오염 주의 - 사용된 조리도구는 충분한 세척</p> </div> </div> </div>	