

5월

하랑이와 앞서가는 위생교육

식중독 원인 및 예방법

https://dietary4u.mfds.go.kr/busansaha//문의 : 200-1416~8

교육일시	년	월	일	요일	시간	:	~	:
교육참석자	원장/시설장	(인)	조리원	(인)	조리원	(인)		

식중독이란?

식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환 (「식품위생법」 제2조 제14항)

집단 식중독이란?

역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로서 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 **2인 이상**이 유사한 질병을 경험한 사건

식중독 발생 원인 및 예방법

원인균	오염원	예방법
살모넬라	달걀, 식육류 등	- 보관 시 5°C 이하 저온 보관 - 조리 시 중심온도 74°C, 1분 이상 가열 - 조리기구 세척·소독하여 2차 오염 방지
병원성대장균	환자나 동물의 분변에 오염된 식품	- 조리 시 중심온도 74°C, 1분 이상 가열 - 조리기구 구분 사용하여 2차 오염 방지
장염비브리오	오염된 어패류	- 헹감용 수돗물로 깨끗이 세척 - 조리기구 세척·소독하여 2차 오염 방지
노로바이러스	분변에 오염된 물과 식품	- 어패류는 85°C, 1분 이상 가열하여 섭취 - 개인위생철저 - 채소류 전처리 시 수돗물 사용 - 지하수 사용 시설은 오염원 관리 철저
황색포도상구균	점막에 분포한 독소에 오염된 물과 식품	- 화농성 질환자의 식품 취급 금지 - 개인위생 철저(위생장갑, 위생복 및 위생모)

식중독 예방 6대 원칙

1	손씻기 	- 흐르는 물에 비누로 30초 이상	4	끓여먹기 	- 물은 끓여 먹기
2	구분 사용하기 	- 칼·도마 구분하여 채소류, 육류, 어류 작업	5	세척·소독하기 	- 식재료와 조리기구를 깨끗이 세척
3	익혀먹기 	- 육류 중심온도 75°C, 어패류 85°C 1분 이상	6	보관온도 준수 	- 냉장 5°C 이하, 냉동 -18°C 이하 보관