

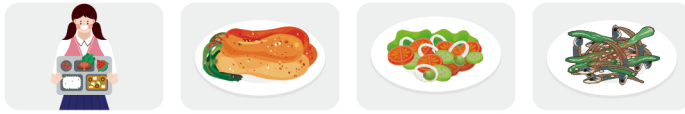
식중독 주의 정보

병원성대장균 및 장염비브리오로 인한 식중독

병원성대장균

발생장소 학교(고등학교) / 음식점(한식) / 집단급식(기업체 단체급식)

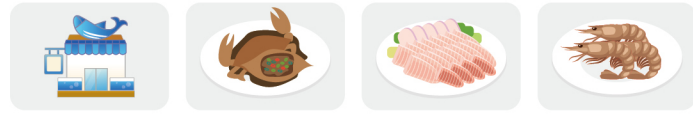
주요 원인식품 총각김치 등 김치류 / 샐러드 / 진미채 등 건어물류



장염비브리오

발생장소 음식점(한식, 횡집일식) / 수산물도소매 및 직판장 / 집단급식(대학)

주요 원인식품 간장게장, 양념게장 / 생선회 / 새우장



식중독 예방 6대 수칙

식중독 예방 6대 수칙을 지켜 여름철 식중독 예방합시다~

손 씻기

비누로 30초이상 깨끗이 손씻어요

익혀먹기

중심부 (육류 75°C, 어패류 85°C) 1분이상 충분히 익혀먹기

끓여먹기

세척·소독하기

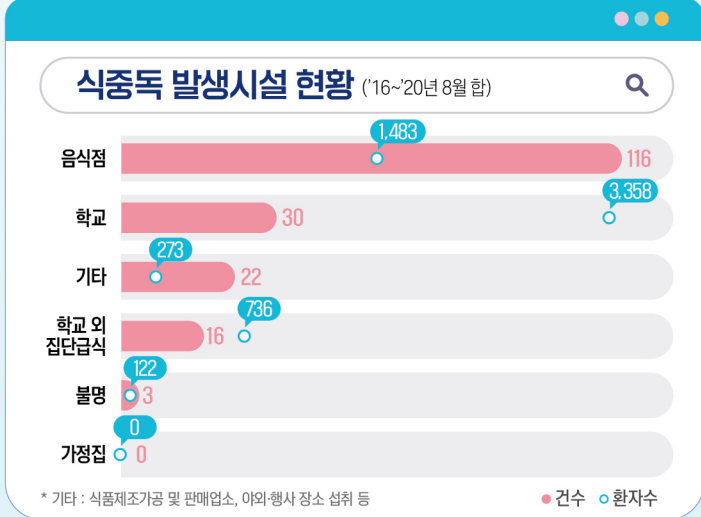
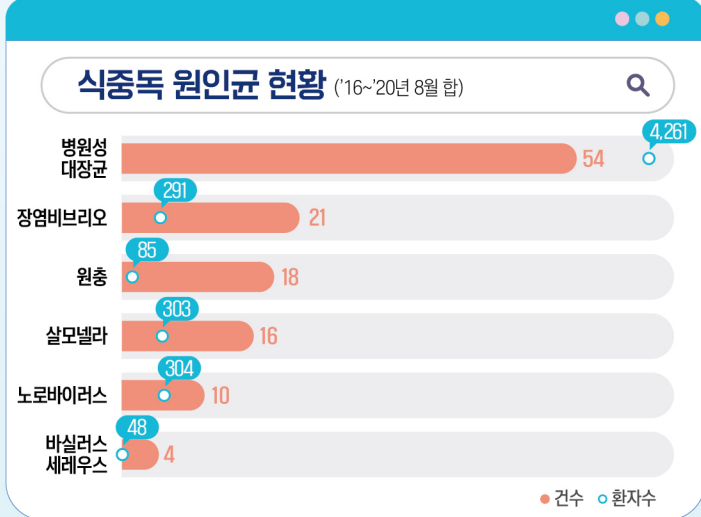
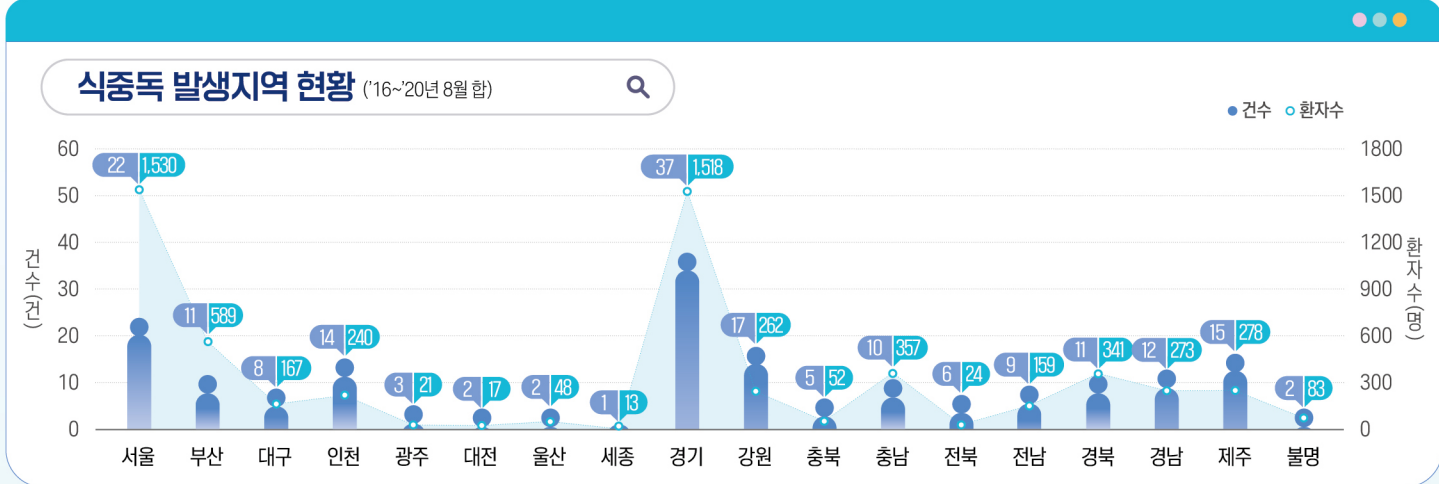
채소류, 육류, 어패류, 가공류

구분 사용하기

날·50°C, 국·탕·차양

보관온도 지키기

냉장 5°C 이하, 동결 -18°C 이하



※ 최근 5년간('16~'20년) 8월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.