

# 비브리오패혈증 예방 수칙

- 어패류는 가급적  $-5^{\circ}\text{C}$  이하로 저온보관,  $85^{\circ}\text{C}$  이상 가열할 것
  - 냉동 보관이 필요할 경우 깨끗한 용기에 담아  $-18^{\circ}\text{C}$  이하로 보관할 것
  - 어패류를 조리한 도마, 칼등은 소독 후 사용
  - 모든 어패류 및 기구, 도마등은 수돗물로 충분히 세척할 것
  - 칼, 도마 등 조리기구는 조리용과 헹감용을 구분하여 사용할 것
  - 독감이나 화농성 질환 있을 경우 조리업무에 종사하지 말 것
  - 가열 조리하는 온도와 시간을 준수할 것
  - 수족관물은 자주 교체하고 내, 외부를 청결히 할 것
  - 날음식과 익힌 음식은 구분하여 보관 제공할 것
  - 행주, 도마, 칼등은 항상 소독을 철저히 하고 깨끗한 상태를 유지할 것
- ※ 비브리오패혈증균은 해수에서 상존하고, 해수 온도가  $18^{\circ}\text{C}$  이상 시 균 증식이 증가하여 어패류 섭취 및 상처 부위를 통해 감염