



월간 식중독

식중독 발생 동향

여전히 **노로바이러스 식중독 발생이 높지만** 점차 감소될 것으로 전망

- 전월 손씻기, 마스크 착용 등 개인위생관리가 높아짐에 따라 식중독 대폭 감소

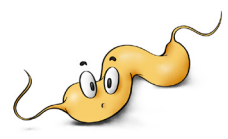


클로스트리디움 퍼프린젠스, 캠필로박터 제주니 등 세균성 식중독 발생이 증가 될 것으로 전망

- 특히, 올해 4월은 평년보다 기온이 높아 식재료 및 조리 식품 보관에 주의 필요



클로스트리디움 퍼프린젠스



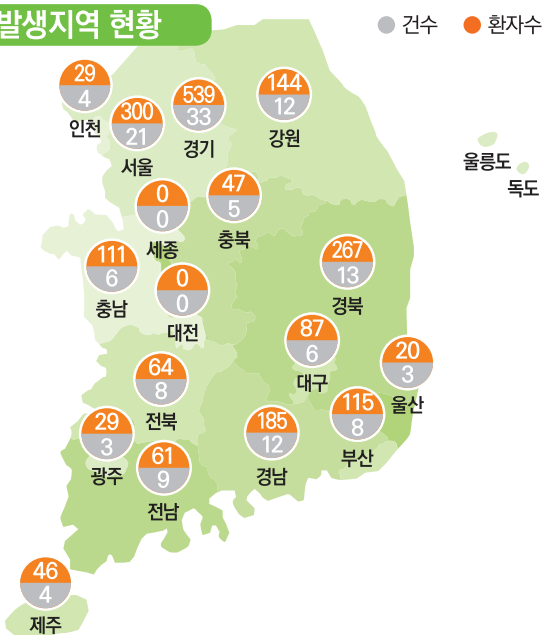
캠필로박터 제주니

개학철 식중독 예방 요령

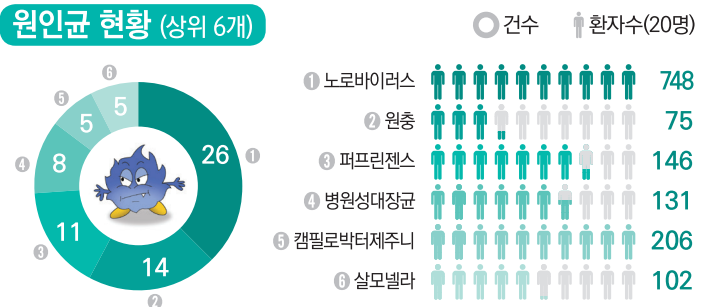
- 1 미사용 조리기구 **열탕소독** 등 실시
- 2 미사용 식재료 전량 폐기 및 **꼼꼼한 식재료 검수** 필요
- 3 식재료 검수 후 바로 전처리 또는 **냉장·냉동 보관**
- 4 해동된 식재료는 바로 사용 및 **재냉동 금지**
- 5 조리된 음식은 **적은 보관**(뜨거운 음식 60°C 이상, 차가운 음식 5°C 이하)하고, 2시간 이내 섭취



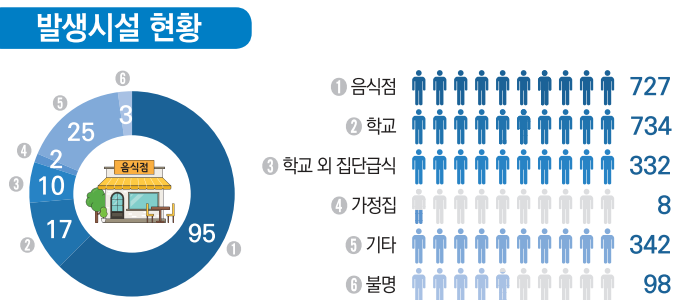
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



※ 최근 5년간('15~'19년) 4월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

※ 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.