



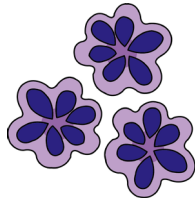
월간 식중독

선선한 날씨에도 불구하고 방심하면 언제든지 발생하는 식중독
생활 속 식중독 사고를 참고하여 식중독 예방 실천해요~

사례 1

발생상황

- 동호회 여행에서 22시경 광어, 대하 등을 섭취한 후 다음날 1시부터 구토, 설사 등 소화기계 증상 발생
- 환자에서 쿠도아충 검출

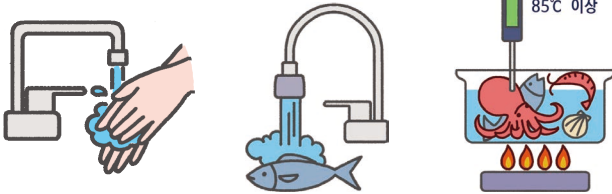


오염경로

- 가열조리 없이 생으로 섭취한 식재료

예방법

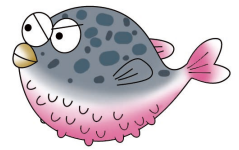
- 생선, 갑각류, 조개 등 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
- 85°C에서 1분 이상 가열



사례 2

발생상황

- 마을 주민이 19시경 복어요리를 섭취한 후 20시 30분경 호흡곤란, 마비증세 발생
- 복어요리, 환자에서 복어독(테트로도톡신) 양성 반응



오염경로

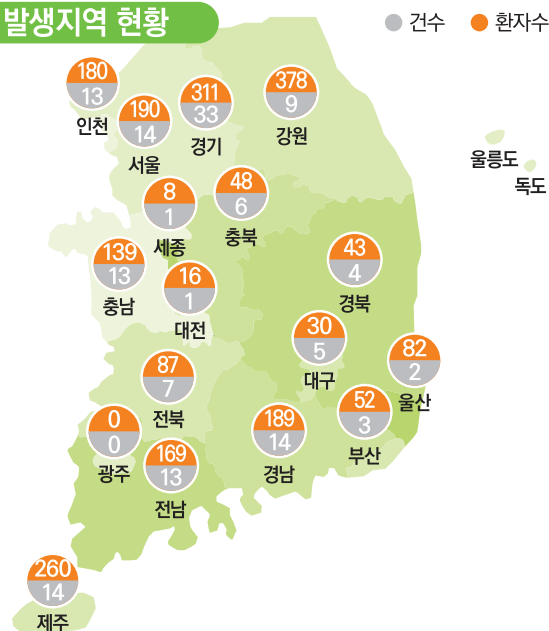
- 복어독(난소, 간장, 혈액 등)을 완전히 제거하지 않고 조리 및 섭취
- 복어 섭취 요령 및 취급 부주의

예방법

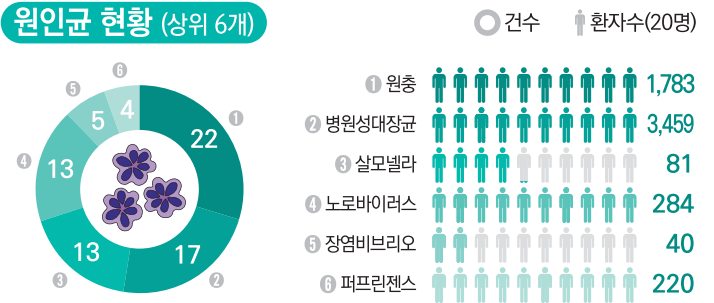
- 복어를 전문적으로 취급하는 음식점에서 섭취
- 복어조리기능사가 있는 조리사만 복어 손질 및 조리 가능



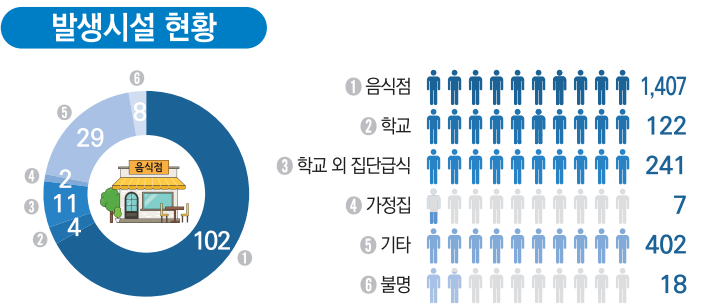
발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황



※ 최근 5년간('15~'19년) 10월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.