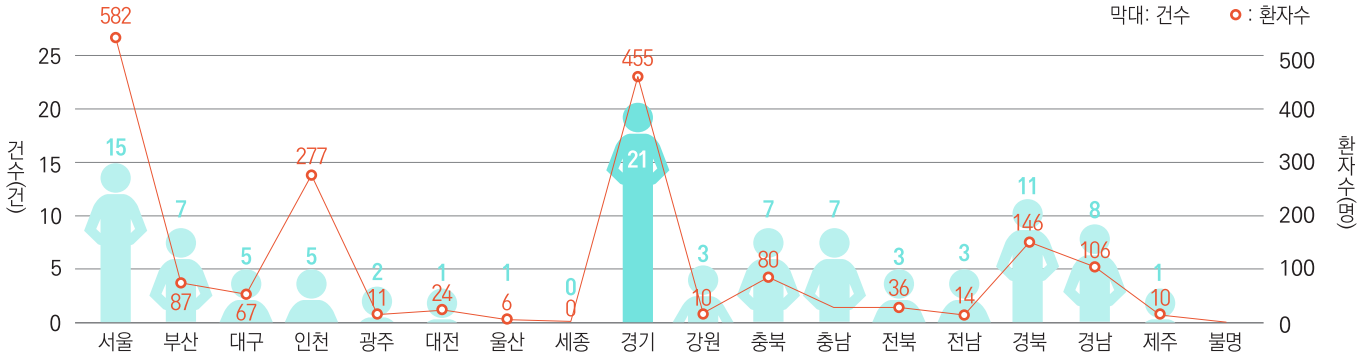


# 식중독 주의 정보

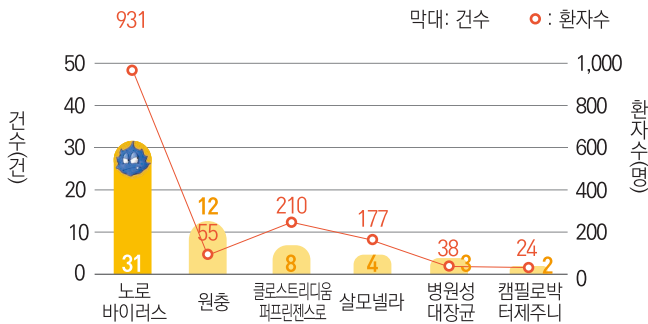
노로바이러스 및 클로스트리디움 퍼프린젠스로 인한 식중독 주의



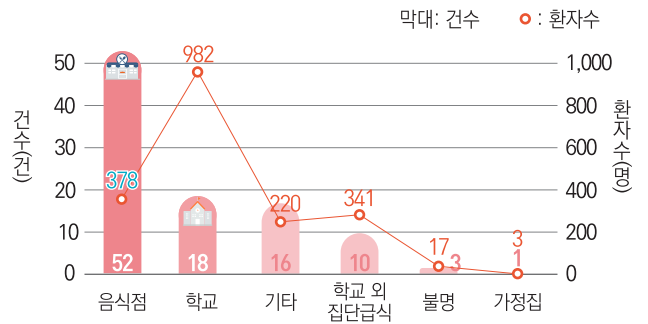
## 발생지역 현황



## 원인균 현황



## 발생시설 현황



### 사례로 알아보는 식중독 예방법 - 노로바이러스

#### 발생상황



+ 동일 지역으로 체험학습을 다녀온 4개 학교에서 78명 집단 식중독 발생

#### 추정원인



+ 환자 34명에서 노로바이러스 검출  
+ 시설의 식품용수(지하수)에서 노로바이러스 검출  
→ 식품용수로 사용된 오염된 지하수로 추정

#### 주요원인 음식



+ 오염된 물로 씻은 채소 등 식품  
+ 오염된 지하수 해산물의 음용 및 생식  
+ 노로바이러스에 감염된 종사자가 조리한 식품

#### 예방법



비누를 사용하여 30초 손씻기



생식을 삼가하고, 85°C 1분이상 가열



조리도구는 끓이거나 염소소독



설사, 발열 등 증상이 있는 종사자 조리 참여 배제

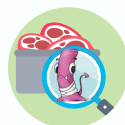
### 사례로 알아보는 식중독 예방법 - 퍼프린젠스

#### 발생상황



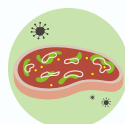
+ 학교에서 제공된 식식 섭취 후 105명 집단 식중독 발생

#### 추정원인



+ 환자 66명에서 퍼프린젠스 검출  
+ 보관중이던 보온식(바비큐)에서 퍼프린젠스 검출  
→ 조리된 바비큐 보관과정에서 식중독균 증식 추정

#### 주요원인 음식



+ 대량조리후 실온방치 된 식품  
- 고기, 육류가공품, 기름에 튀긴 식품  
- 큰 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등  
\* 특히, 미온에(30~40°C)보관 시 증식이 잘됨

#### 예방법



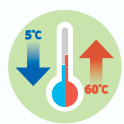
신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취



조리된 음식을 바로 식혀 보관



음식물은 조금씩 덜어서 보관



적온(성장 5°C이하, 보존 60°C이상) 보관 필수

※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)특징 및 발생현황 → (12월)예방법 → (1월)원인 및 증상 → (2월)소독액 제조 → (3월)사례로 보는 예방법으로 제작됩니다.