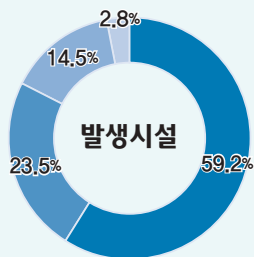


8월 August 식중독 주의 정보



식중독 발생시설



- 음식점 59.2%
- 집단급식소 23.5%
- 기타 14.5%(행사 및 야외 섭취 등)
- 가정집 2.8%

! 음식점에서 **병원성대장균**에 의한 식중독 발생 위험이 높음

주의해야할 식품

배추김치



열무김치



비빔밥



샐러드류



불고기

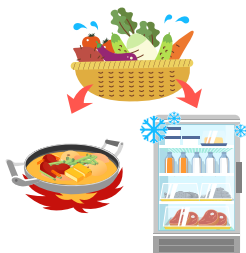


이 달의 주의사항

- 폭염이 지속되는 이번 달에는 **김치, 채소류**에 의한 **병원성대장균 식중독 발생** 가능성이 높으므로 **생채소 소독 · 세척**에 **신경**써 주시기 바랍니다.

병원성대장균 식중독 예방법

예방법 1



식재료는 깨끗이 씻어서
바로 조리!
아니면 냉장보관하기

예방법 2



위생적인 조리기구
관리로 2차 오염 방지
* 칼, 도마 구분사용
* 사용 후 세척, 열탕 처리

예방법 3



조리 및 식사 전
30초 이상 손씻기 등
개인 위생관리 철저

예방법 4



고기의 중심부 온도가
75°C, 1분 이상
가열하기

* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 건수를 기준으로 작성