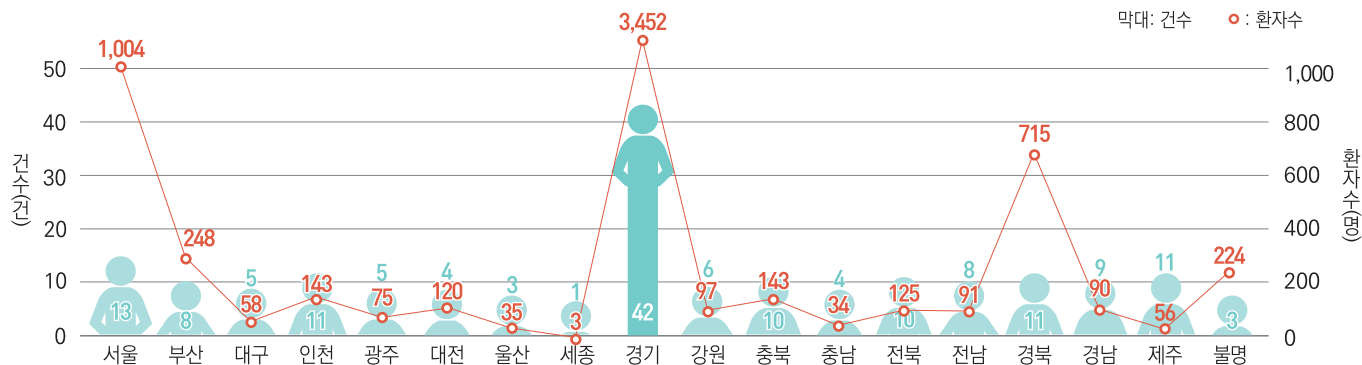


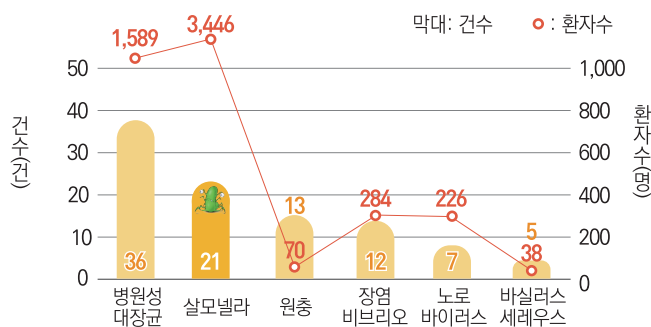
# 식중독 주의 정보

## 살모넬라로 인한 식중독 주의

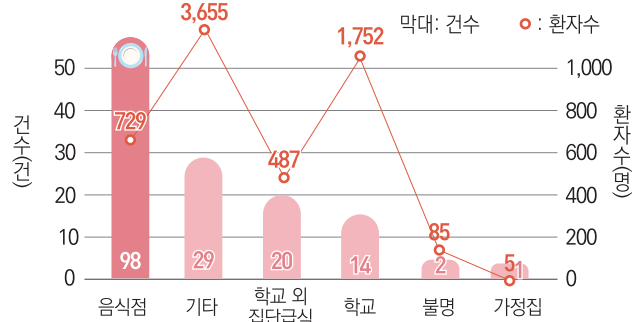
### 발생지역 현황



### 원인균 현황



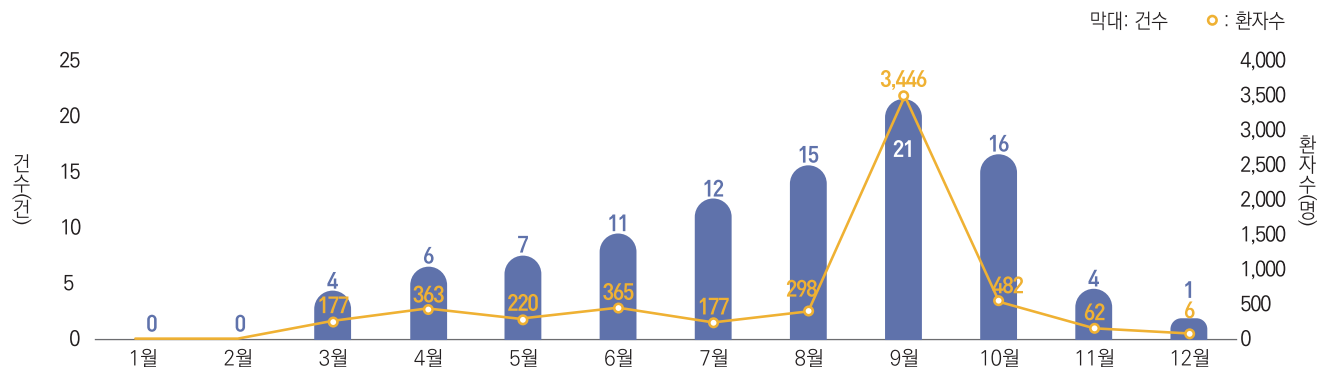
### 발생시설 현황



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

### 살모넬라 발생 현황

+ 살모넬라 식중독은 최근 5년간('16~'20년) 총 5,596명 발생했고 그 중 3,744명(67%)이 8~9월에 발생



### 식중독 예방 6대 수칙에 따른 살모넬라 예방법

- + (①손 씻기) 계란, 가금육 등 만진 후에는 비누를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기  
\* 계란 취급 시 가급적 위생장갑 착용 권장
- + (②익혀먹기·③끓여먹기) 살모넬라균은 열에는 약해서 가열·조리(중심온도 75℃, 1분 이상)로 예방 가능
- + (④세척·소독) 가금육 등을 세척한 물이 다른 식재료에 튀지 않도록 주의, 조리도구 등은 염소계 소독제 등으로 소독
- + (⑤구분사용) 칼·도마는 완제품용, 가공식품용, 채소용, 육류용, 어류용으로 구분사용  
- 하나로 사용해야할 경우 채소류 → (세척) → 육류 → (세척) → 어류 → (세척) → 가금류 순
- + (⑥보관온도 등) 계란 등 난류를 구입 시 파손여부를 확인하고, 구입한 계란은 냉장고에서 다른 식재료와 구분하여 보관

