

# 식중독 예방 요령 및 위생수칙

〈자료 : 식품의약품안전처 제공〉

## ■ 식중독 예방 요령



## ■ 계절별 주의할 식중독균 및 위생수칙

봄 · 가을 3~5월 · 9~11월	여름 6 ~ 8월		겨울 12~2월
 <b>퍼프린젠스</b>	 <b>병원성대장균</b>	 <b>캠필로박터 제주니</b>	 <b>노로바이러스</b>
제대로 익히지 않았거나 상온에 방치하면 포자가 균으로 자라게 됨	폭염시 생채소에 있는 세균이 급격히 증식	생닭 세척·손질 시 식재료 및 조리도구 혼합사용으로 세균증식	10개만으로도 감염되며 오염된 손으로 만진 문고리에서도
조리 후 보관온도 주의!	생채소 소독 · 세척! 익히고·볶고·삶아 제공	생닭 세척시 교차오염주의!	손씻기! 염소소독하기!

지속적 관심 및 급식소 점검, 반복교육을 통해 식중독 없는 안전한 급식 추진


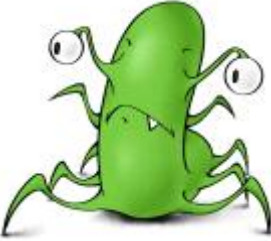


## ■ 위생안전관리 점검사항

<b>시설관리</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>급식시설, 설비, 기구 관리</li> <li>냉장고 등 온도 기록관리</li> <li>급식용수 관리</li> </ul>	<b>식재료 관리</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>식단계획 시 잠재적 위험 여부 고려</li> <li>검수시 『학교급식 식재료의 품질관리기준』 준수</li> </ul>	<b>세척 및 소독 등</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>식기구 세척, 소독 및 위생적 보관, 관리</li> <li>『감염병예방법 시행령』에 따른 급식시설 소독</li> </ul>
<b>개인위생</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>작업자 건강진단, 위생교육</li> <li>손씻기, 손소독</li> </ul>	<b>작업위생</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>교차오염 / 식품오염방지</li> <li>생식세척, 소독</li> <li>해동온도준수</li> <li>가열음식 중심부 온도 확인, 기록</li> </ul>	<b>배식 및 검식</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>운반 및 배식기구 관리</li> <li>배식 중 오염방지</li> <li>배식 전 검식</li> </ul>

## 여름철(6~8월) 주요 발생 식중독균 예방 요령

\* 여름철에는 병원성대장균, 살모넬라, 캄필로박터에 의해 많이 발생(최근 5년 환자수 기준)

- 특히, 장염비브리오 해수온도가 상승하는 6~8월에 집중 발생

원인균	주요 증상 등	주요 원인식품	예방법
<b>병원성대장균</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (증상) 설사, 복통 등</li> <li>• (잠복기) 24~240시간</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 생채소, 생고기 등 완전히 조리하지 않은 식품</li> <li>• 오염된 음용수</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 식재료는 깨끗이 씻어 바로 조리</li> <li>② 음식물은 완전히 익혀먹기</li> <li>③ 고기는 중심온도가 75℃ 1분 이상 가열 조리하기</li> <li>④ 생고기와 조리된 음식 구분하여 보관</li> <li>⑤ 사용한 조리도구는 2차 오염 방지를 위해 세척, 열탕처리</li> <li>⑥ <b>30~35℃ 기온에서 병원성 대장균 1마리는 2시간 이내 백만마리까지 증식 가능</b></li> </ol>
<b>살모넬라</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (증상) 설사, 발열 등</li> <li>• (잠복기) 6~72시간</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 닭·소·돼지고기 등 생고기</li> <li>• 살균되지 않은 우유</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 조리 시, 중심온도 75℃ 1분 이상 가열 조리하기</li> <li>② 달걀 만진 후에는 비누로 손 씻기</li> <li>③ 사용한 조리도구는 2차 오염 방지를 위해 세척, 열탕처리</li> <li>④ 조리 후 60℃, 5℃이하 바로 보관 - 가능한 신속히 섭취하기</li> </ol>
<b>캄필로박터</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (증상) 설사, 발열 등</li> <li>• (잠복기) 24~240시간</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 날 것 혹은 덜 익은 가금류 등</li> <li>• 살균되지 않은 우유</li> <li>• 오염된 물 및 채소·과일</li> <li>• 오염된 식품·손·주방 기구에 의해 2차 감염 발생</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 생고기는 용기나 비닐에 보관</li> <li>② 고기는 중심온도가 75℃ 1분 이상 가열 조리하기</li> <li>③ 사용한 조리도구는 2차 오염 방지를 위해 세척, 열탕처리</li> <li>④ 생고기 조리 후 비누로 손 씻기</li> <li>⑤ <b>증식 최적온도 42~43℃ 냉동 및 냉장 상태에서도 장시간 생존</b></li> </ol>
<b>장염비브리오</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (증상) 설사, 복통 등</li> <li>• (잠복기) 4~96시간</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 날 것 혹은 덜 익은 오염된 어패류</li> <li>• 생선회</li> <li>• 초밥 및 수산식품</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 신선한 어패류 구매 후 신속하게 냉장보관(5℃ 이하)</li> <li>② 냉동 어패류는 해동하여 흐르는 수돗물로 2~3회 씻기</li> <li>③ 가급적 생식을 피하고 충분히 가열 후 먹기(85℃ 1분)</li> <li>④ 조리 전 후 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기</li> <li>⑤ 조리도구는 전처리용과 헹감용으로 구분하여 사용</li> <li>⑥ 사용한 조리도구는 2차 오염 방지를 위해 세척, 열탕처리</li> </ol>