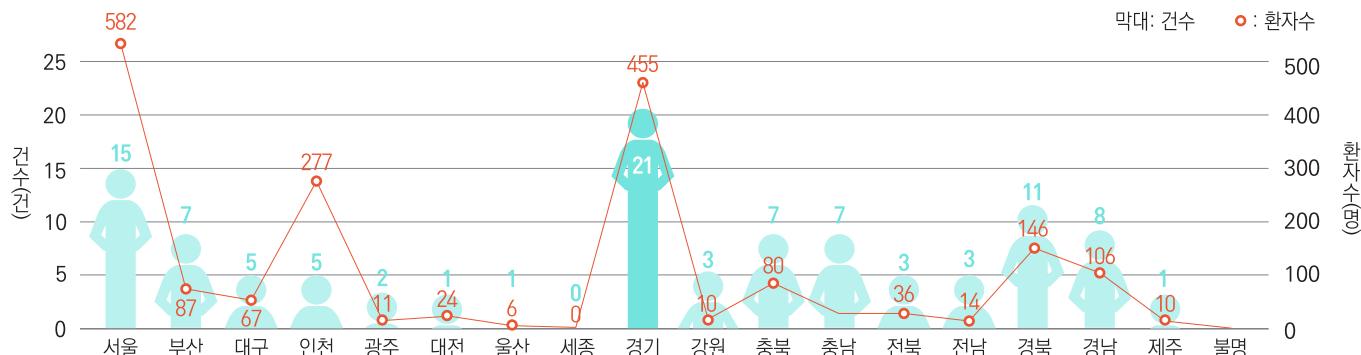


식중독 주의 정보

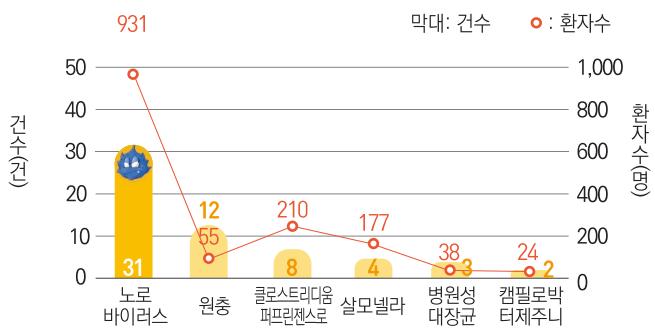
노로바이러스 및 클로스트리디움
페프린젠스로 인한 식중독 주의



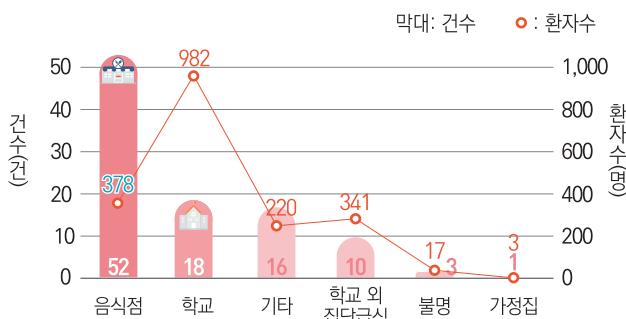
발생지역 현황



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 석식 섭취 후 105명 집단 식중독 발생



- 환자 66명에서 퍼프린젠스 검출
- 보관중이던 보존식(바비큐)에서 퍼프린젠스 검출
 - 조리된 바비큐 보관과정에서 식중독균 증식 추정

주요원인 음식



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

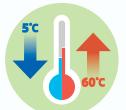
예방법



신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취



조리된 음식을 바로 석혀 보관



음식물을 조금씩 덜어서 보관
적온(냉장 5°C이하, 보온 60°C이상) 보관 필수