

식중독 예방

식중독의 정의와 원인

한안연(보·교) 24-06 1/4

1. 식중독이란?

식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환



2. 식중독 예방 원인

미생물	오염원
 황색포도상구균 <ul style="list-style-type: none"> • 독소를 생성하여 식중독 유발 • 독소가 생성되면 가열 (100°C) 하여도 파괴되지 않음 • 건조한 상태에서도 생존 	 <ul style="list-style-type: none"> • 사람 또는 동물의 피부, 점막에 널리 분포 • 화농성 질환자가 취급, 준비한 음식물
 장염비브리오 <ul style="list-style-type: none"> • 해수온도 15°C 이상에서 증식 • 2~5%의 염도에서 잘 자라고, 열에 약함 • 주로 6~10월 사이에 급증 	 <ul style="list-style-type: none"> • 여름철 연안에서 채취한 어패류 및 생선회 등 • 오염된 어패류를 취급한 칼, 도마 등 도구류
 클로스트리디움 퍼프린젠스 <ul style="list-style-type: none"> • 포자를 형성하는 균으로 가열하여도 생존 가능 • 산소가 없는 환경에서도 생장 가능 	 <ul style="list-style-type: none"> • 동물 분변, 토양 등에 존재 • 대형 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등을 방치할 경우
 살모넬라 <ul style="list-style-type: none"> • 토양이나 물에서 장기간 생존 가능 • 건조한 상태에서도 생존 	 <ul style="list-style-type: none"> • 사람, 가축분변, 곤충 등에 널리 분포 • 계란, 식육류와 그 가공품 • 분변에 직·간접적으로 오염된 식품
 병원성대장균 O157 <ul style="list-style-type: none"> • 소량(10~100마리)으로 식중독 유발 • 베로독소를 생산하여 식중독 유발 • 심한 경우 용혈성요독증으로 사망 유발 	 <ul style="list-style-type: none"> • 환자나 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 식품 • 오염된 칼·도마 등에 의해 다져진 음식물
 노로바이러스 <ul style="list-style-type: none"> • 사람 장관에서만 증식 • 자연 환경에서 장기간 생존 가능 	 <ul style="list-style-type: none"> • 사람의 분변에 오염된 물이나 식품 • 노로바이러스에 감염된 사람에 의한 2차 감염 • 겨울철에 많이 발생

식중독 예방

식중독의 증상과 대응요령

한안연(보·교) 24-06 2/4

3. 식중독 증상



4. 식중독 발생 시 대응요령

식중독 발생 신고 요령



식중독 의심증상(복통, 구토, 설사 등)이 나타나면 가까운 **의료기관**을 방문하여 의사의 지시에 따라야 합니다.



집단 설사 환자가 발생하면 시장, 군수, 구청장에게 **신고하여 식중독 확산을 예방**하고 피해를 최소화하여야 합니다.



집단 식중독 환자 발생 신고를 받은 시장, 군수, 구청장은 **“식중독 예방 관리 시스템”**을 통하여 식품의약품안전처, 질병관리본부 등 **관련기관 담당자에게 보고**하여야 합니다.

* 정확한 신고 요령 숙지 및 신속한 신고로 식중독 확산을 예방합니다.

식중독 예방 식중독 예방수칙

한안연(보·교) 24-06 3/4

5. 식중독 예방수칙

국민의 건강
내일을 위한 정부혁신
보다 나은 **식약처**

식품의약품안전처

안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

“확인 하셨나요?”



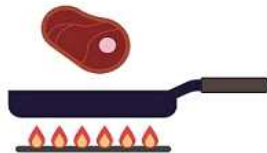
식중독 예방 6대 수칙

손 씻기



1 흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기

익혀먹기



2 육류 중심온도 75°C
(어패류는 85°C)
1분 이상 익히기

끓여먹기



3 물은 끓여서 마시기

세척·소독하기



4 식재료·조리기구
깨끗이 세척·소독하기

구분 사용하기



5 날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용

보관온도 지키기



6 냉장식품은 5°C 이하,
냉동식품은 -18°C 이하

6. 장마철 식중독 예방수칙

장마철 식중독 예방 요령

장마철에는 많은 강우량으로 하수나 하천 등의 범람으로 채소류, 지하수 등에 병원성 대장균과 같은 식중독균과 노로바이러스 등이 오염될 수 있으므로 특별히 주의를 기울여야 한다. 따라서 장마철에는 모든 음식물을 익혀 먹도록 해야 하며 부득이 생식할 경우 수돗물로 철저히 세척하여 섭취할 것과 다음의 사항을 반드시 지켜야 한다.



침수되었거나 의심되는 채소류나
음식물은 반드시 폐기할 것



냉장고에 있는 음식물도 주의하고,
유통기한 및 상태를 꼭 확인할 것



행주, 도마, 식기 등은 매번 끓는 물
또는 가정용 소독제로 살균할 것



물은 반드시 끓여 먹을 것



실외에 있는 된장, 고추장 독에
비가 새어 들지 않도록 할 것



설사나 구토 증상이 있으면 신속하게
병원으로 가서 치료받을 것