사계절 불청객 식중독

계절별 식중독 오염원과 예방법

#사계절식중독
#계절별식중독예방요령



보건복지부 Ministry of Health and Welfare
한국건강증진개발원 Korea Health Promotion Institute
부산진구 어린이급식관리지원센터 Center for Children's Foodservice Management

봄 · 가을(3~5월, 9~11월) 식중독

봄·가을은 일교차가 커 식중독이 많이 발생해요.
나들이 등을 갈 경우 김밥, 도시락 등의 보관 온도가 높아지지 않도록 주의하고, 보관 시간이 길어지지 않도록 주의해요.

· 식품 보관은 5℃ 이하 또는 60℃ 이상 온도로 보관해요.
· 조리 완료된 식품은 두 시간 이내에 섭취해요.

봄·가을철 주의해야할 식중독 "클로스트리디움 퍼프린젠스"

- **오염원:** 동물 분변, 토양 등에 존재
- **예방법:** 조리 후 보관 온도 주의하고, 신속히 제공하기
  보관 시 재가열한 후 냉장보관하기

여름(6~8월) 식중독

기온이 상승하여 식중독 발생이 급격히 증가해요.

· 손은 청결히 씻고, 물은 되도록 끓여 마셔요.

· 신선한 채소류는 깨끗한 물로 세척해요.

여름철 특히 주의해야 할 식중독 "병원성 대장균"

· **오염원 :** 환자나 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 식품
또는 오염된 칼 · 도마 등에 의해 다져진 음식물

· **예방법 :** 생육과 조리된 음식물 구분 보관하기
다진 고기류는 충분히 가열하기
조리기구는 구분 사용하여 교차오염 방지하기

겨울(12~2월)

기온이 낮아져 위생관리가 **소홀해지면서 발생**해요.

- **개인위생**(손 씻기 등)을 **철저히** 관리해요.
- **음식**은 충분히 **가열후 섭취**하고, 물은 오염되지 않도록 관리해요.

겨울철 특히 주의해야 할 식중독 "노로바이러스"

- **오염원 :** 사람의 분변에 오염된 물이나 식품, 사람 간 2차 감염

- **예방법 :** 개인위생 철저히 관리하기
  어패류는 가급적 가열 후 섭취하기
  채소류 전처리 시 수돗물 사용하기(염소소독 실시)

보건복지부 Ministry of Health and Welfare
한국건강증진개발원 Korea Health Promotion Institute
부산진구 어린이급식관리지원센터 Center for Children's Foodservice Management