

사례로 보는 식중독 예방 요령

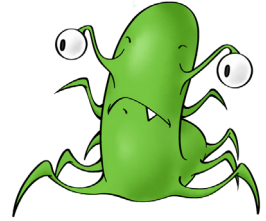
9월



살모넬라

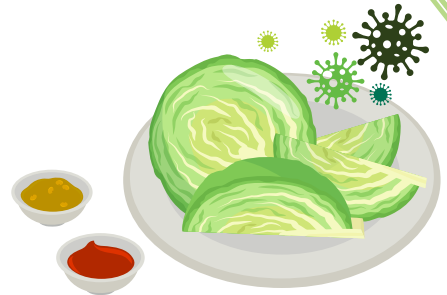
01 발생 개요

- 00 구내식당 점심 급식 후 설사, 복통 등의 증상자 발생
- 원인규명을 위해 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 51명 / 204명(25%)



02 발생 원인

- 환자 5명, 보존식(콩나물둔불고기, 양배추찜·쌈장) 2건에서 동일 살모넬라 검출
- 일반적으로 살모넬라가 검출되지 않은 양배추찜에서 검출되어 조리과정 조사
 - 당일 급식 계란 취급자의 손을 통해 계란 조리 후 교차오염 발생 추정



03 개선 방안

조리 전



계란 만진 후 바로

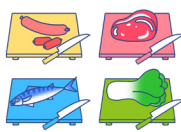
계란을 만진 후, 조리 전·후, 화장실 이용 후 등



계란을 만진 후 다른 식재료 접촉 주의



세척·전처리한 식재료는 구분해서 냉장 보관



칼·도마 용도별 구분사용 사용 후 세척·건조 보관

조리 중



조리 기구 및 시설 깨끗이 세척·소독



위생장갑 자주교체

다양한 재료 취급 시 위생장갑 구분 사용



중심온도 75°C 1분 이상

조리식품은 충분히 가열 처리



가열조리 끝났거나 그대로 먹는 식재료는 맨손 취급 금지

시설별 주요 원인균

