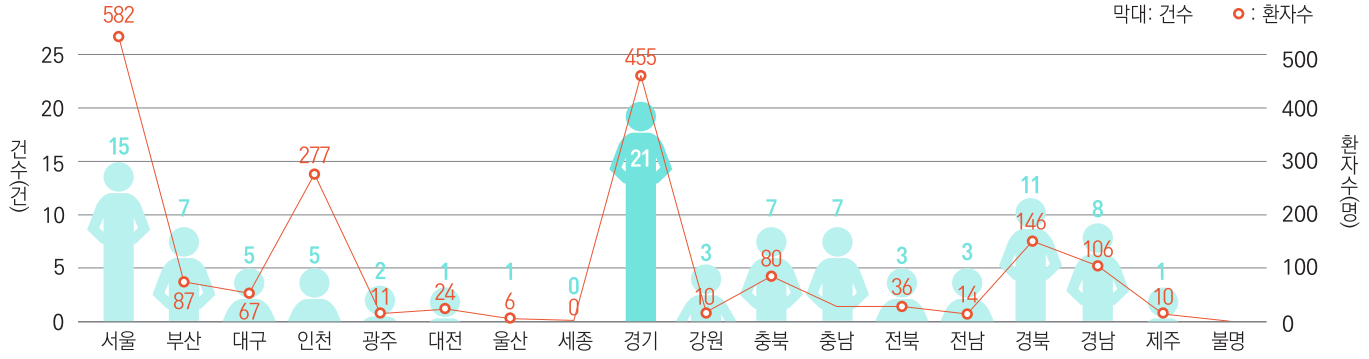
3월

식중독 주의 정보

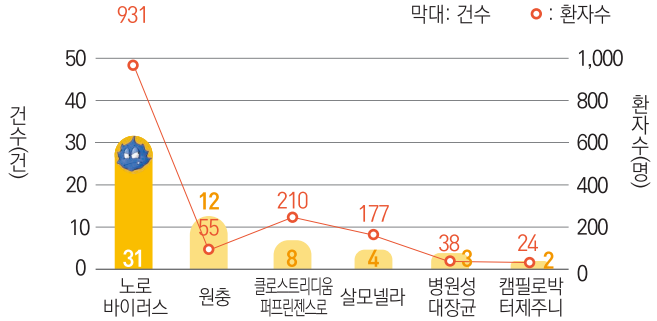
노로바이러스 및 클로스트리디움 퍼프린젠스로 인한 식중독 주의



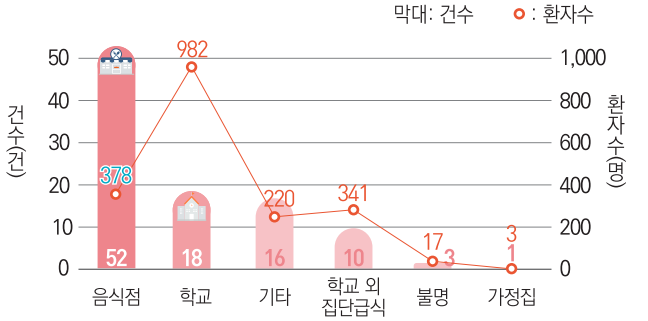
발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



사례로 알아보는 식중독 예방법 - 노로바이러스

발생상황



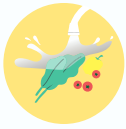
+ 동일 지역으로 체험학습을 다녀온 4개 학교에서 78명 집단 식중독 발생

추정원인



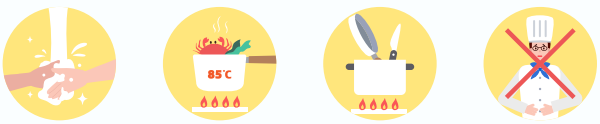
+ 환자 34명에서 노로바이러스 검출
+ 시설의 식품용수(지하수)에서 노로바이러스 검출
  → 식품용수로 사용된 오염된 지하수로 추정

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℃ 1분이상 가열 | 조리도구는 끓이거나 염소소독 | 설사, 발열 등 증상이 있는 종사자 조리 참여 배제

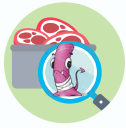
사례로 알아보는 식중독 예방법 - 퍼프린젠스

발생상황



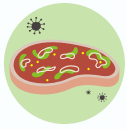
+ 학교에서 제공된 석식 섭취 후 105명 집단 식중독 발생

추정원인



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

주요원인 음식



+ 대량조리후 실온방치 된 식품
  - 고기, 육류가공품, 기름에 튀긴 식품
  - 큰 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등

  * 특히, 미온에(30~40℃)보관 시 증식이 잘됨

예방법



신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취 | 조리된 음식을 바로 식혀 보관 | 음식물은 조금씩 덜어서 보관 | 적온(냉장 5℃이하, 보온 60℃이상) 보관 필수

※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)특징 및 발생현황 → (12월)예방법 → (1월)원인 및 증상 → (2월)소독액 제조 → **(3월)사례로 보는 예방법**으로 제작됩니다.

식품의약품안전처