

11월 식중독 주의 정보

교차오염으로 인한 식중독 주의



식중독 예방을 위해서, 유해한 식중독균이 다른 식품으로 옮겨져 오염되는 교차오염을 주의해야 합니다.
교차오염 예방법에 대해 알아보시다.

① 교차오염이란?

이미 오염된 식재료, 조리기구, 조리자와의 접촉으로 인해 미생물의 전이가 일어나 오염되는 현상

② 교차오염 발생 경로

- 1 조리종사자가 손을 제대로 씻지 않고 조리하는 경우
- 2 식재료의 종류별로 구분하지 않고 같은 조리기구를 사용할 경우
- 3 식재료 보관·조리시 날 것과 익힌 것을 분리하지 않는 경우

③ 예방법

1 개인위생관리

- 손 씻기 철저히 하기(흐르는 물에 30초 이상)
- 반지, 팔찌 등의 장신구 착용하지 않기
- 위생복 착용 후 화장실 등 외부 출입하지 않기

2 작업장 위생관리

- 작업대, 도마, 칼 등 조리기구 세척·소독 철저히 하기
- 칼, 도마 구분 사용
- 어류·가금류 손질 후, 싱크대 주변 세척·소독

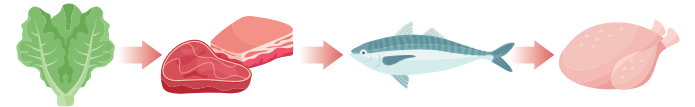


3 식재료 관리

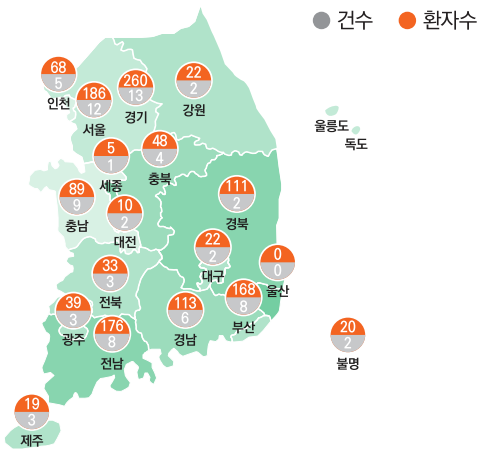
- 채소, 육류, 어류 구분 보관
- * 생선·육류는 하단, 채소·완제품은 냉장고 상단 보관
- 날 음식과 조리된 음식 구분 보관

4 작업 순서 관리

- 식재료 세척 순서 준수 : 채소 ▶ 육류 ▶ 어류 ▶ 가금류



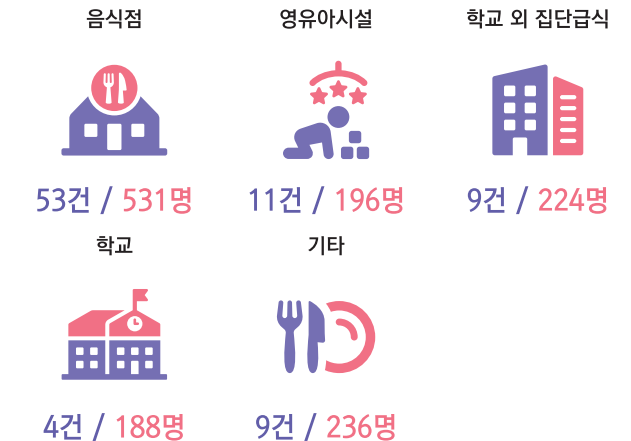
④ 식중독 발생지역 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



⑤ 식중독 원인균 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



⑥ 식중독 발생시설 현황 (5년('19~'23년) 11월 통계)



*최근 5년간('19~'23년) 11월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.