

# 정부 3.0 빅데이터

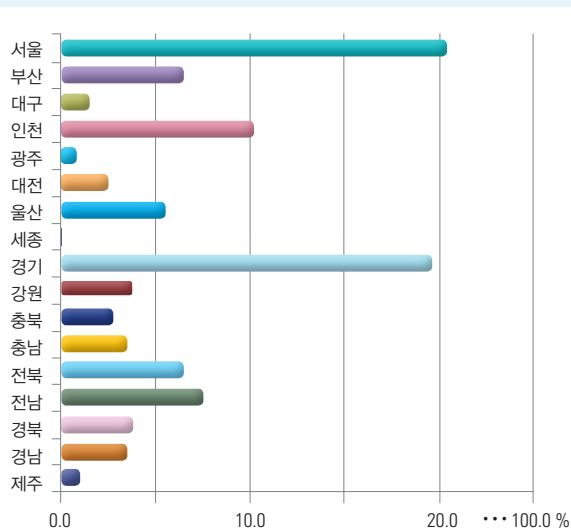
## 6월 여름철 식중독 주의 정보 알림

● 발생지역 : 서울>경기>인천

● 발생시설 : 학교>수련시설 등 집단급식소>음식점

### 병원성대장균으로 인한 식중독 발생 위험이 높을것으로 추정

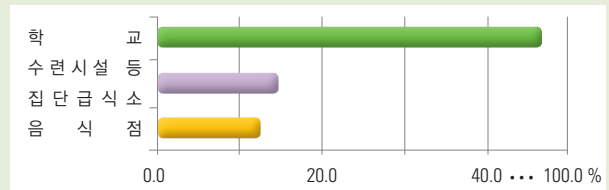
발생 지역



- 서울(21.2%), 경기(19.5%), 인천(10.5%)에서 식중독 발생 위험이 높음

※ 서울(강서, 서대문), 경기(수원, 시흥), 인천(서구, 남동) 등 특별히 주의 필요

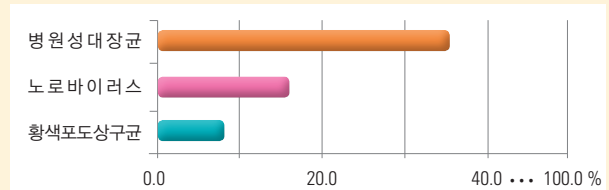
발생 시설



- 학교(61.0%), 수련시설 등 집단급식소(14.4%), 음식점(12.2%)에서 식중독 발생 위험이 높음

※ 학교(고교), 수련시설, 일반음식점에서 특별히 주의필요

원인 병원체



- 병원성대장균(35.0%)으로 인한 식중독 발생 위험이 높음

※ 노로바이러스(16.8%), 황색포도상구균(8.5%) 등

#### [이 달의 주의사항]

- ① 최근 이른 고온현상과 큰 일교차 등으로 음식물 관리 부주의, 식품보관·섭취·개인위생관리 소홀 등으로 식중독 발생이 증가하고 있습니다.
- ② 학교급식시설, 수련시설 등이 많은 시·도(시·군·구)에서는 해당시설 및 주변 음식점에 대하여 정기·비정기적(불시)으로 지도·점검, 식중독 예방진단 컨설팅 및 교육·홍보 등을 강화하여 주시기 바랍니다.
- ③ 식중독 발생을 사전에 예방하기 위해서는

#### 식중독 예방법

- ▶ 식재료는 필요한 만큼 신선한 재료 구입
- ▶ 어패류는 되도록 가열·조리하여 제공(중심온도 85℃, 1분 이상)
- ▶ 조리기구는 열탕 또는 염소소독으로 철저히 세척·소독
- ▶ 음식물 운반 시 보관온도(냉장) 준수
- ▶ 날 음식과 익힌 음식은 구분 보관
- ▶ 조리한 음식은 상온에서 2시간 이상 방치 금지
- ▶ 조리종사자 개인 위생관리 철저
- ▶ 음식물 섭취 전 반드시 손 씻고 섭취

\* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 예측지도를 활용해 주시기 바랍니다.(식약처 홈페이지)

\* 문의 : 043-719-2111