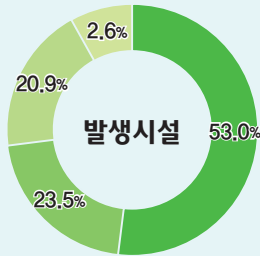


5월 May 식중독 주의 정보



식중독 발생시설



- 음식점 53.0%
- 급식소 23.5%
- 기타 20.9% (야외활동 및 행사)
- 가정집 2.6%

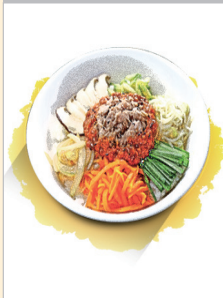
⚠️ 음식점에서 **병원성대장균**에 의한 **식중독 발생 위험이 높음**

주의해야할 식품

열무김치



참치야채 비빔밥



김밥



돼지보쌈



육회



이 달의 주의사항

- 날씨가 따뜻해지는 이번달에는 **채소류, 고기류** 등에 의한 **병원성대장균 식중독**이 발생할 수 있으므로 **식재료, 조리음식 보관온도** 및 **개인위생관리**에 **신경**써 주시기 바랍니다.

병원성대장균 식중독 예방법

예방법 1



식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리! 아니면 냉장보관하기

예방법 2



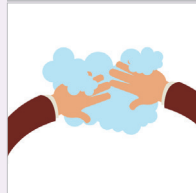
음식물은 완전히 익혀먹기

예방법 3



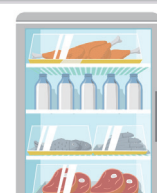
고기의 중심부 온도가 75°C, 1분 이상 가열하기

예방법 4



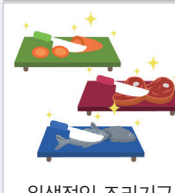
조리 및 식사 전 30초 이상 손씻기 등 개인 위생관리 철저

예방법 5



생고기와 조리된 음식을 구분하여 보관

예방법 6



위생적인 조리기구 관리로 2차 오염 방지
* 칼, 도마 구분사용
* 사용 후 세척, 열탕 처리