

손씻기, 보관온도 준수! 6대 예방수칙 지켜요

# 기온이 오르는 지금! 세균성 식중독을 조심해!







# 주의가 필요한 세균성 식중독



## 병원성 대장균에 의한 식중독

- **오염 경로** : 샐러드, 겉절이 등 익히지 않은 채소류 조리 음식에서 주로 발생
- **예방법**
  - ① 날 것으로 섭취하는 채소류는 세척 후 냉장 보관 또는 바로 섭취
  - ② 대량 조리 시 염소계 소독제(100ppm)에 5분간 담근 후 2~3회 흐르는 물에 헹궈 제공



## 살모넬라에 의한 식중독

- **오염 경로** : 오염된 달걀을 만진 후 손을 씻지 않고 조리한 경우  
살모넬라에 오염된 조리도구 사용으로 인한 교차 오염 시 발생
- **예방법**
  - ① 달걀, 닭 등 가금류 취급 후 반드시 비누 등 세정제로 손씻은 뒤 조리
  - ② 조리시 중심온도 75℃에서 1분 이상 가열 후 섭취





# 주의가 필요한 세균성 식중독



## 황색포도상구균에 의한 식중독



- **오염 경로** : 씻지 않은 맨손으로 조리한 음식을 실온 방치할 경우 발생
- **예방법**
  - ① 조리 시 일회용 장갑을 착용하는 등 청결한 환경에서 조리
  - ② 조리된 음식은 식혀서 냉장보관

## 퍼프린젠스에 의한 식중독



- **오염 경로** : 산소를 싫어하고 아미노산이 풍부한 환경에서 잘 자라는 특징 때문에 제육볶음, 갈비찜 등을 대량 조리하고 실온 방치할 경우 발생
- **예방법**
  - ① 가열조리 후 제공 전까지 냉장 5℃ 이하(냉장고), 60℃ 이상 보관(온장고)에서 보관
  - ② 보관 후 섭취할 예정이라면, 소분해 빠르게 식힌 후 냉장 보관



여름이 다가올수록 더욱 주의가 필요한  
**세균성 식중독!**

식중독 6대 예방수칙 지키고, 예방하세요~



**손 씻기**

흐르는 물에 비누로  
30초 이상 씻기



**구분 사용하기**

날음식과 조리음식 구분  
칼·도마 구분 사용



**익혀먹기**

육류 중심온도 75°C  
(어패류는 85°C)  
1분 이상 익히기



**세척·소독하기**

식재료·조리기구는  
깨끗이 세척·소독 하기



**끓여먹기**

물은 끓여서 먹기



**보관온도 지키기**

냉장식품은 5°C 이하  
냉동식품은 -18°C 이하