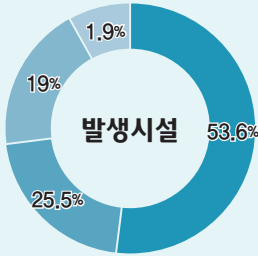




# 6월 May 식중독 주의 정보



## 식중독 발생시설



- 음식점 53.6%
- 집단급식소 25.5%
- 기타 19%(축제, 야외섭취 등)
- 가정집 1.9%

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

## 주의해야할 식품



## 이 달의 주의사항

- 날씨가 더워지는 이번 달에도 **채소류, 고기류** 등에 의한 **병원성대장균 식중독**이 발생할 수 있으므로 **채소류의 소독·세척** 및 **개인위생관리**에 **신경**써 주시기 바랍니다.

### 병원성대장균 식중독 예방법

예방법 1	예방법 2	예방법 3	예방법 4
<p>식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리! 아니면 냉장보관하기</p>	<p>음식물은 완전히 익혀먹기</p>	<p>조리 및 식사 전 30초 이상 손씻기 등 개인 위생관리 철저</p>	<p>위생적인 조리기구 관리로 2차 오염 방지 * 칼, 도마 구분사용 * 사용 후 세척, 열탕 처리</p>

\* 최근 5년간 (12~16) 발생한 식중독 발생 건수를 기준으로 작성