

3월 식중독 주의 정보

봄철·개학철 대량 조리 음식 식중독 예방 요령



☞ 흐르는 물에 손 세정제로 30초 이상 손씻기

- 1 조리 시작 전
- 2 식재료 바뀔 때
- 3 생고기·생선류·달걀 만진 후
- 4 쓰레기 만진 후
- 5 화장실 다녀온 후



☞ 식품 안전 조리

- 1 생채소는 충분히 세척·소독
- 2 가열조리 시, 온도와 시간 준수
 - 육류, 가금류 등 : 중심온도 75°C, 1분 이상
 - 어패류 : 중심온도 85°C, 1분 이상
- 3 교차오염 방지 위한 식재료 손질 순서 : 채소→육류→어류→가금류
- 4 식재료 바뀔 시, 손씻기 및 조리기구 세척·소독 철저

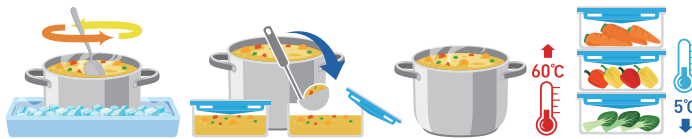


☞ 음식 안전 제공

- 1 조리한 음식은 신속히 제공
- 2 대량 조리한 음식은 조리 중 자주 저어주기
- 3 뜨거운 음식은 빠르게 냉각, 많은 양은 여러 개 용기에 나누어 식히기
- 4 조리 후 익힌 음식과 익히지 않은 음식 따로 구분
- 5 조리한 음식 보관 시, 적정 온도 지키기
 - 따뜻한 음식 60°C 이상, 차가운 음식은 5°C 이하 유지

빠른냉각

온도준수



☞ 식품 안전 보관

- 1 세척한 생채소는 즉시 사용·냉장 보관
- 2 교차오염 방지를 위한 냉장고 구분 보관
 - 날 음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관
 - 생선·육류는 하단, 채소류·가공품은 상단 보관
- 3 교차 오염되지 않도록 달걀 구분 보관

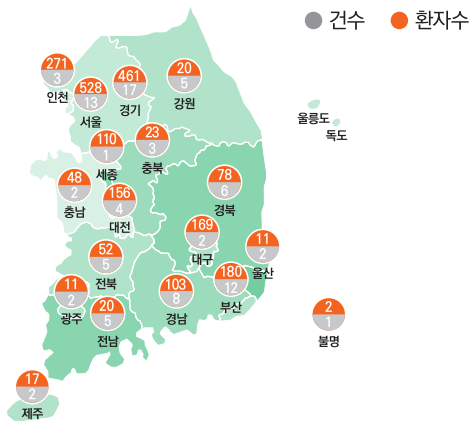


☞ 세척·소독 철저

- 1 주방용구(칼·도마·식기·행주 등)는 '기구 등의 살균·소독제', 열탕소독(100°C, 30초 이상)한 것을 사용
- 2 주방물기제거및세척·소독철저로 청결한 주방유지



☞ 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 3월 통계)



☞ 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 3월 통계)



☞ 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 3월 통계)



*최근 5년간('18~'22년) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.