[illegible]

더워지는 날씨 속, 식중독 주의!

1. 식중독이란?

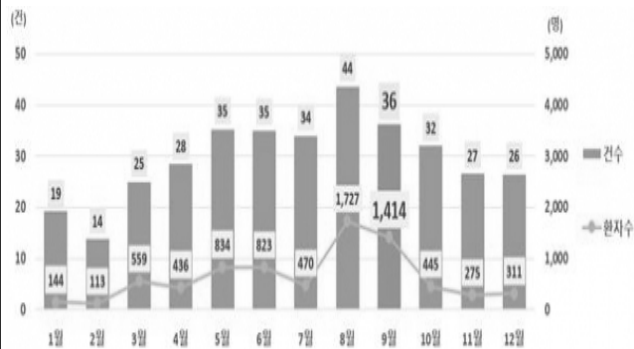


식품섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환으로 음식을 준비하는 모든 과정에서 발생할 수 있다. (식품위생법 제2조 제14항)

< 더 알아보기 > 집단 식중독

역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인 이상이 유사한 질병을 경험한 사건 (세계보건기구)

2. 월별 식중독 발생 현황



식중독 발생은 기온이 상승하는 3월부터 증가하기 시작하여 고온다습한 여름철 8월 (평균 1,501명, 전체 대비 24%)에 가장 높게 나타나는 것으로 조사되었다.

출처: 식품의약품안전처

3. 최근 식중독 발생 추이

구분	과거	최근
발생 시기	5월~9월에 집중적으로 발생	계절에 관계없이 연중 발생
원인 세균	살모넬라균 황색포도상구균 장염비브리오균	클로스트리디움 보툴리움, 클로스트리디움 퍼프리젠스, 바실러스 세리우스, 노로바이러스 식중독
변화 원인	지구 온난화로 인한 기후 변화와 집단 급식의 확대, 외식 기회의 증가 등 생활 패턴의 변화로 과거에 비해 식중독 발생률이 증가.	

4. 식중독 예방 3대 요령



출처: 식품의약품안전처

올바른 손씻기(Handwashing)

비누로 꼼꼼하게 30초 이상

(1단계)손바닥 : 손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요.

(2단계)손등 : 손등과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요.

(3단계)손가락 사이 : 손바닥을 마주대고 손가락을 끼고 문질러 주세요.

(4단계)두 손 모아 : 손가락을 마주잡고 문질러 주세요.

(5단계)엄지 손가락 : 엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려 주면서 문질러 주세요.

(6단계)손톱 밑 : 손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손톱 밑을 깨끗하게 하세요.

자료출처(참고자료) : 질병관리본부



2021. 4. 29.
월 곳 중 학 교 장

직 인 생 략