

더워지는 날씨, 병원성 대장균 식중독에 주의하세요

병원성 대장균(Pathogenic E. coli)은 영유아에게 전염성 설사증이나 성인에게 급성 장염을 일으키는 대장균을 말함. 덥고 습한 여름철(6~8월)에 가장 많이 발생하므로 주의해야 함.

1 병원성 대장균 식중독 주요 원인



감염된 동물의 고기와 가공품 섭취



오염된 용수로 세척한 채소·식품



완전히 가열되지 않은 식품
(육류, 어패류, 달걀 등)

2 식중독 주요 증상

잠복기 1~8일 후
증상이 나타남



설사



복통



구토



피로



탈수



발열

3 식중독 예방하기! 꼭 실천해주세요

1



흐르는 물에 비누나 세정제로
30초 이상 손 씻기
(조리 전·후, 식사 전,
화장실 다녀온 후, 외출 후 등)

2



육류, 어류, 채소류의
칼, 도마는 구분하여 사용

3



어패류·육류 세척 시 주변
생채소·과일이나 조리도구에
물이 튀지 않도록 주의

교차오염
방지

교차오염이란 식재료나 조리기구 등에
묻어 있던 오염원이 오염되어 있지 않은
식재료와 기구 등에 옮겨가는 현상

4



식재료는 흐르는 물에 3회 이상 씻은 후
바로 조리 또는 냉장보관하기!

* 손에 상처가 났을 때는 직접 육류나 어패류를 만지지 않기

5



모든 음식 완전히 익혀먹기
(중심온도 육류 75℃, 어패류 85℃,
1분 이상 가열)

- 조리된 음식은 상온에 방치하지 말고 가능한 빨리(2시간 이내) 섭취
- 한번 조리된 식품은 완전히 재가열한 후 섭취
- 물은 끓여 마시기

6



날음식과
조리된 음식은
구분하여 보관

7



사용한 조리기구는
열탕 소독 또는
염소 소독 실시

출처: 식품의약품안전처



계양구
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

