

식중독 예방을 위한 안내

□ 위생적 급식환경

- 조리 시설·기구 등은 철저한 세척·소독 후 사용
 - * 칼, 행주 등은 끓는 물에서 30초 이상 열탕 소독
 - * 세제로 1차 세척 후, 차아염소산나트륨액(염소농도 200ppm)으로 소독
- 균열·파손된 시설(바닥, 노후 설비 등)은 오물이 끼지 않도록 즉시 보수
- 출입문·창문 등에 방충시설 설치

□ 식재료의 위생적 보관·관리

- 식재료 입고 검수 시 유통기한 및 식재료별 유통 보관·온도기준(냉장 0~10℃, 냉동 -18℃ 이하) 준수 여부를 반드시 확인
- 식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리하거나 냉장·냉동 보관하고, 조리된 음식과 생닭, 생고기는 교차오염이 발생하지 않도록 구분 보관
- 해동된 식재료는 바로 사용하고 재 냉동하여 사용 금지

□ 위생적인 조리

- 칼·도마 등은 교차오염 방지를 위해 식품별(육류·어류·채소 등) 구분·사용
- 가열하지 않는 식단(냉채, 샐러드류 등) 제공은 지양하고, 제공하는 경우 반드시 세척·소독(염소농도 100ppm) 후 제공
- 가열조리 시 내부까지 충분히 익히고 중심온도가 75℃(어패류는 85℃)에서 1분 이상 가열되는지 확인 후 제공
- 조리된 음식은 가급적 즉시 섭취하고(2시간 이내 배식), 즉시 섭취할 수 없는 경우 5℃ 이하 또는 60℃ 이상에서 보관
- 먹는 물 수질기준에 적합한 음용수를 제공하고, 지하수 사용 학교에서는 염소소독장치 정상 가동 여부를 주기적으로 확인

□ 개인위생관리

- 손 씻기, 위생모 착용 등 개인 위생관리 철저
- 설사 등의 증세가 있는 조리종사자는 조리에서 배제, 음식물 취급 금지

□ 노로바이러스 식중독 예방요령



식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

꼭 기억해야 할

노로바이러스 예방법

가열, 세척, 소독이 기본입니다.



나는 식품안전을 지키는 **지랄박사**



어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85°C, 1분이상 가열하기



물은 끓여먹기



흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기



채소, 과일은 깨끗한 물로 철저히 세척하기



구토물이 묻은 옷은 단독 고온세탁(50°C 이상)



구토물 및 주변을 반드시 소독하기



화장실에서 용변 또는 구토 후 변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기



표면 소독하기 (화장실 문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)



구토, 설사 증상 시 조리하지 않기



마스크 착용 및 접촉하지 않기



구토 또는 설사 증상이 멈춘 후 최소 2일은 휴식하기



※ 노로바이러스 식중독 살균 및 소독

- ☞ 500PPM 염소소독액으로 소독(토사물 자리, 처리비닐 등)
- ☞ 희석법 (만들고자하는 농도 × 만들고자하는 용량) ÷ 보유중인 염소의 농도
- 예시) 4% 락스로 500PPM 소독액 10L를 만들고 싶은 상황
- 투입염소량 → (500PPM × 10,000mL) ÷ 40,000PPM(4% 락스농도) = 125mL

달걀 취급 시 주의요령



국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

달걀 취급 시 주의요령



| | | |
|--|---|------------------------------------|
| <p>1</p> <p>달걀 껍질을 만진 후 비누로 30초 이상 손씻기</p> | <p>2</p> <p>달걀물 묻은 손 다른 식재료 접촉 주의</p> | <p>3</p> <p>구입 후 냉장보관 (5°C 이하)</p> |
| <p>4</p> <p>식재료 닿지 않게 구분 보관</p> | <p>5</p> <p>완전히 익도록 충분히 가열조리 (중심온도 75°C 1분이상)</p> | <p>6</p> <p>달걀지단 바로 사용·냉장 보관</p> |

□ 대량조리음식 식중독 예방요령



식중독 예방 요령



완전히 익히기

- 육류 중심온도 75℃(어패류 85℃) 1분 이상



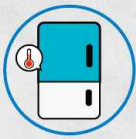
조리된 음식 즉시 제공

- 대량조리음식을 상온에 방치할 경우, 서서히 식으면서 혐기성 조건에서 살아남은 포자가 발육·증식 우려



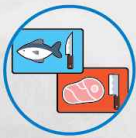
가열 조리 후 신속히 냉각

- 여러개 용기로 나눠 담거나 냉수에서 빠르게 냉각



보관온도 유지

- 따뜻한 음식 60℃ 이상, 차가운 음식은 5℃ 이하



칼·도마 구분사용

- 교차오염 우려가 있으므로 식재료별(채소류·육류·어류) 칼·도마는 구분해서 사용



※ 식중독 발생사례

최근 대량 조리하여 배달한 도시락을 섭취한 환자에서 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 발생 높음

