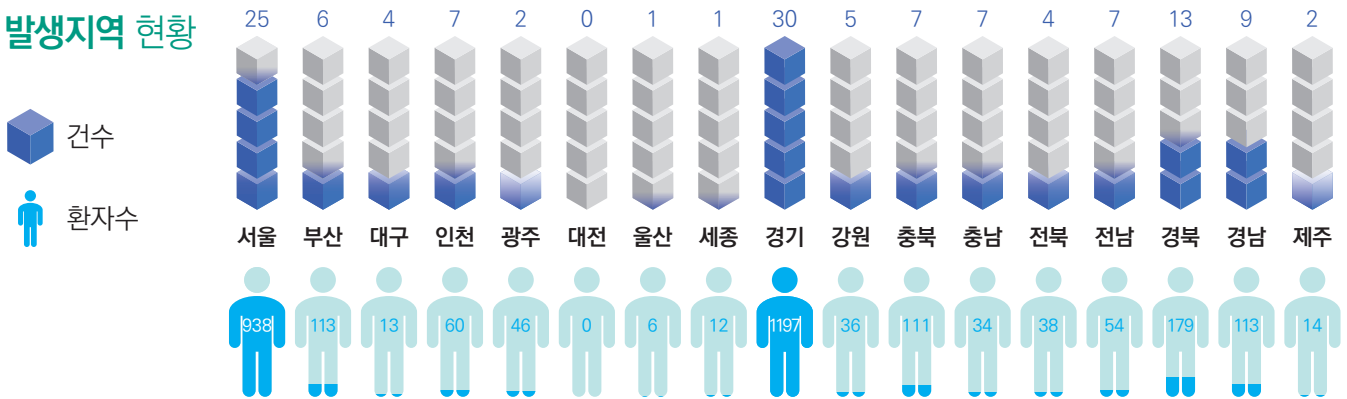


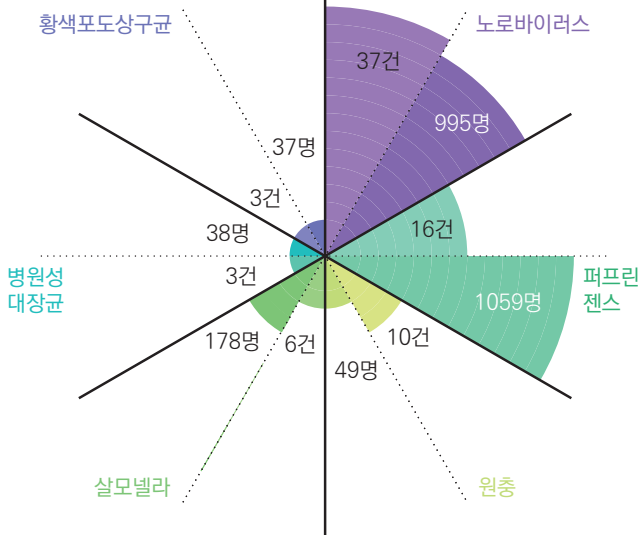
3월 식중독 주의 정보 알림

노로바이러스로 인한 식중독 발생 위험이 높음

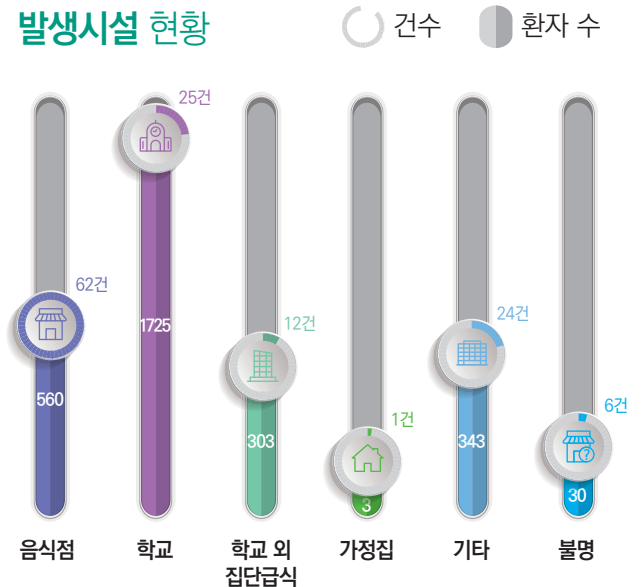
발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



* 최대 발생현황 대비 상대적 비율로 표시

식품 조리 및 섭취요령

- ◆ 식품을 조리할 경우 중심 온도 **85℃에서 1분 이상 가열조리**
- ◆ 가열조리된 식품을 맨손으로 만지지 않도록 주의
- ◆ 채소 및 과일 등 비가열식품은 흐르는 물에 **깨끗이 씻어서 섭취**
- ◆ 물을 음용수로 사용하는 경우 **끓여서 마시도록 함**



개학철 단체 급식시설 주의 사항

- ◆ 조리종사자의 건강상태를 매일 점검하고, 건강상태가 좋지 않은 자는 조리배제
※ 감염에서 회복된 후에도 일주일 이내 작업 금지
- ◆ 가열 조리 식단으로 구성하며, 조리시 중심 온도 85℃에서 1분 이상 가열조리
- ◆ 사람들의 접촉이 많은 작업도구, 손잡이 등은 염소 소독제를 이용하여 살균·소독



* 겨울철 식중독 주의정보는 노로바이러스 예방 시리즈(노로바이러스 예방수칙(11월) → 손씻기 생활화(12월) → 올바른 손씻기(1월) → 구토물처리방법(2월) → 식품섭취시 주의사항(3월))로 매월 송부합니다.

* 최근 5년간('14~'18년) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.