

7월 위생·안전 통신문

장마철 식중독 주의요령

1. 장마철 식중독 발생 경로

장마철에는 많은 강우량으로 하수나 하천 등의 범람으로 채소류, 지하수 등에 병원성 대장균과 같은 식중독균과 노로 바이러스 등이 오염될 수 있으므로 특별히 주의를 기울여야 해요.



장마철, 강우량의 증가



하수, 하천 등의 범람



채소류 및 지하수 식중독균 오염

2. 장마철 식중독 예방 요령

장마철 시기에 식중독을 예방하기 위해서는 **손 씻기, 익혀 먹기, 끓여 먹기** 이외의 조치들이 필요 해요.



침수되었거나 의심되는 채
소류나 음식물은 반드시
폐기하기



냉장고에 있는 음식물도
주의하고, 소비기한 및 상
태를 꼭 확인하기



물은 반드시 끓여 먹기



설사나 구토 증상이 있
면 신속하게 병원 방문하
기



행주, 도마, 식기 등은 매번 끓
는 물 또는 가정용 소독제로 살
균하기

3. 과일, 채소 세척 및 보관 요령

생식이 이루어지는 음식물은 대부분 과일과 채소로 이를 안전하게 섭취하기 위해서는 세척제를 이용하여 철저하게 세척하고, 다른 음식물로 부터 교차오염을 방지하고 냉장보관 하여야 해요.



세척제를 이용한 철저한 세척
식품에 직접 접촉이 가능한 채소,
과일류용 세척제(1종 세척제)를
물에 풀어 소독액을 만든 후 3~5
분간 식품을 담근다. 그 후 흐르는
물에 3회 이상 충분히 헹구기

교차오염 방지

다른 식품으로 부터 오염을 방지
하기 위해서 과일과 채소를 절단
할 때에는 전용도마와 칼을 이용
하기



냉장보관

과일, 채소는 구입 후 가능한 빨
리 섭취하는 것이 좋으며, 섭취 후
남은 것은 미생물 오염 및 중식을
억제하기 위해 별도 포장하여 냉
장고에 보관하기



4. 장마철 발생 주의 감염병



수인성·식품매개 감염병

1. 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손씻기
2. 끓인 물이나 생수 등은 안전한 물을 먹고 사용하기
3. 범람된 물이 담긴 음식은 섭취하지 않기



모기매개 감염병

1. 야외활동 시 모기 기피제 사용하기
2. 밝은 색 긴팔, 긴바지 착용하기
3. 방충망 정비 및 모기장, 살충제 사용
4. 집주변 고인물 제거 등 예방활동

접촉성 피부염, 파상풍

1. 침수지역에서 작업 시 반드시 보호복과 장화, 고무장갑 착용
2. 물에 노출된 피부는 반드시 깨끗한 물로 씻어내기



렙토스피라증

1. 침수지역에서 작업 시 반드시 보호복과 장화, 고무장갑 착용
2. 수해복구 작업 중에는 충분한 수분 섭취와 휴식 취하기



안과 감염병

1. 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기
2. 수건 등 개인 소지품 함께 사용하지 않기
3. 눈에 이물감 등이 있을 경우 손으로 비비거나 만지지 않고 안과 전문의의 진료 받기

