

식중독에 대해 알아보아요!

식중독균에 대해 알아보고 예방법을 실천할 수 있도록 해요.



· 살모넬라균 ·

원인

- 달걀, 육류와 그 가공품
- 분변에 직·간접적으로 오염된 식품

예방법

- 달걀을 만진 후 손 씻기
- 달걀, 닭고기 익혀서 섭취하기



· 병원성 대장균 ·

원인

- 생채소, 생고기, 완전히 조리되지 않은 식품
- 분변에 오염된 물, 오염된 용수로 세척한 식품

예방법

- 채소는 세척 및 소독 후 섭취하기
- 음식을 완전히 익혀서 섭취하기



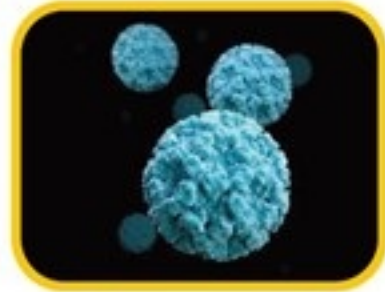
· 노로 바이러스 ·

원인

- 오염된 물이나 식품섭취
- 감염자와 접촉

예방법

- 올바른 손 씻기
- 조개, 낙지, 굴 등의 해산물 익혀서 섭취하기



· 장염 비브리오균 ·

원인

- 여름철 어패류, 해산물 섭취
- 오염된 조리기구 사용

예방법

- 칼, 도마 등 조리도구 구분사용하기
- 해산물 익혀서 섭취하기

식중독 예방 3대 요령!!

손 씻기!



손은 비누로 깨끗이!

익혀먹기!



음식물은 익혀서!

끓여먹기!



물은 끓여서!

Quiz. () 괄호에 들어갈 단어를 맞춰보아요!

1. 살모넬라균의 원인은 (), 육류와 그 가공품, 분변에 직·간접적으로 오염된 식품이다.
2. ()을 예방하기 위하여 채소는 세척 및 소독 후에 섭취하고 음식을 완전히 익혀서 섭취한다.
3. 노로 바이러스는 조개, 낙지, 굴 등의 해산물을 () 않고 먹을 경우 발생할 수 있다.
4. 식중독 예방 3대 요령에는 (), 익혀먹기, 끓여먹기가 있다.

<정답> 1. 병원성 대장균 2. 조리도구 3. 익혀먹기 4. 손 씻기



수성구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

