

Yeosu Web Contents

2024년 04월 26일 05시 08분



목차

목차	2
식중독 관리 및 예방	3
식중독의 정의	3
식중독의 종류	3
식중독 증상	3
식중독 발생 주요 원인	3
식중독 예방 요령 및 3원칙	3
식중독 예방요령	3
식중독 예방의 3원칙	4

식중독의 정의

- "식중독"이란 병원성 미생물이나 유독·유해한 물질로 오염된 음식을 섭취하여 일어나는 건강상의 장애를 말함

식중독의 종류

- 세균성 식중독 : 살모넬라 식중독, 장염비브리오균 식중독 등
- 자연독에 의한 식중독 : 복어독 중독, 독버섯 중독 등

식중독 증상

- 일반적으로 고열, 복통, 설사, 구토, 두통 등이 대표적인 증상으로 때로는 호흡곤란, 탈수현상 등을 일으켜 생명을 위협하게 할 수도 있음

식중독 발생 주요 원인

- 식품을 충분한 온도와 시간으로 조리하지 못할 때 발생
- 조리 후 음식을 부적절한 온도에서 장시간 보관함으로써 발생
- 오염된 기구와 용기 및 불결한 조리기구의 관리·사용으로 발생
- 개인의 비위생적인 습관, 손세척 소홀, 개인질병, 식품취급 부주의에 의하여 발생
- 비위생적이거나 안전하지 못한 식재료의 사용으로 발생

식중독 예방 요령 및 3원칙

식중독 예방요령

- 신선한 식품 사용
- 식품의 충분한 세척
- 방충 및 방서망 설치
- 식품 취급 시 손의 청결
- 복장의 청결

- 보균자 및 환자의 작업금지
- 화농성 질환 종사자의 작업금지
- 정기적인 건강검진 실시
- 식품의 저온 보관
- 식품의 가열보관, 조리과 가공의 신속한 처리

식중독 예방의 3원칙

- 청결 : 청결한 손, 청결한 원료(재료), 청결한 조리기구 등 청결이 가장 중요
- 신속 : 원료(재료)를 구입하여 신속히 조리하거나 식품을 조리 할 때 장시간 방치하지 말고 신속히 섭취
- 냉각(또는 가열) : 식중독균은 일반적으로 5°C이하 또는 60°C이상의 온도에서 생육이 억제되므로 냉각 또는 가열

COPYRIGHT © YEOSU. ALL RIGHTS RESERVED.

Yeosu Web Contents

