2022. 7 월

식품안전 소식지

부산 먼저 미래로
그린스마트 도시 부산

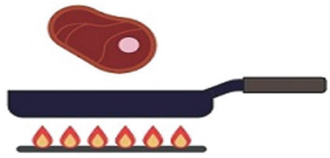
식중독 예방 6대 수칙 식중독! 멈춰!

손 씻기



1 흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기

익혀먹기



2 육류 중심온도 75℃ (어패류는 85℃) 1분 이상 익히기

끓여먹기



3 물을 끓여서 마시기

세척·소독하기



4 식재료·조리기구는 깨끗이 세척·소독하기

구분 사용하기



5 날음식과 조리음식 구분 칼·도마 구분 사용

보관온도 지키기



6 냉장식품은 5℃ 이하, 냉동식품은 -18℃ 이하

비브리오패혈증

비브리오 패혈증균 감염에 의한 급성 패혈증으로 오염된 어패류를 생식하거나 상처난 피부가 오염된 바닷물에 접촉할 때 감염되는 질병

비브리오패혈증 증상은?

급성 발열, 오한, 혈압 저하, 복통, 구토, 설사 증상 동반
증상 발현 후, 24시간 이내

피부 병변 발생
(발진, 부종, 수포, 괴사성 병변)



비브리오패혈증 예방법은?

1. 어패류는 충분히 익혀 먹습니다.



85도 이상 가열처리!

5분 (껍질이 열린 후) 더 끓이기!

9분 (증기로 익히는 경우) 이상 더 요리하기!

2. 어패류 관리 및 조리 시 아래 사항을 준수합니다.



어패류는 5도 이하로 저온 보관하기



조리 시 흐르는 수돗물에 깨끗이 씻기(해수 사용X)



도마, 칼 등은 소독 후 사용하기



어패류를 다룰 때 장갑 착용하기

3. 피부에 상처가 있을 시 바닷물에 접촉하지 않습니다.



부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~7]

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우 불량식품 전화번호 1399(또는 민원상담 전화 110)로 신고

청정 海의 부산