



식품의약품안전처

수신 수신자 참조

(경유)

제목 식중독 예방관리 협조 요청

1. 우리처 식중독 예방관리 업무에 협조해 주셔서 감사드립니다.
2. 최근 김밥을 섭취하고 살모넬라 식중독이 다수 발생하고 있어 식중독 예방을 위한 각별한 주의와 관심이 요구됩니다.

* (주요사례) 달걀 껍질을 만지고 손을 씻지 않거나 장갑을 교체 하지 않고, 음식을 조리하여 교차오염이 발생
3. 이와 관련하여 살모넬라 식중독 예방 수칙을 붙임과 같이 보내드리오니, 식중독 예방을 위하여 협회에 소속된 업체 및 가맹 음식점 등에 적극 홍보 및 교육하여 주시기를 요청드립니다.

< 식중독 예방수칙 >

- ▶ 난류 및 육류를 만진 후에는 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손을 깨끗이 씻기
* 달걀 껍질을 만지거나 묻은 손으로 다른 식재료를 만지지 않기
- ▶ 달걀을 구입 후에는 표시사항의 보관기준에 맞게 보관하고, 교차오염 방지를 위해 바로 먹는 채소 등과 직접 닿지 않도록 구분하여 보관하기
- ▶ 가열하지 않고 제공되는 생야채, 겉절이류 등 세척·소독 철저히 하기
* 염소살균제(식품첨가물 100ppm에서 5분 침지후 흐르는 물 3회 이상 세척
- ▶ 달걀물을 만들어 사용하는 경우, 달걀 물통 주기적 세척 및 교환
- ▶ 난류, 육류 조리 시에는 중심온도가 75℃에서 1분 이상이 되도록 충분히 가열·조리하기
* 달걀 조리시에는 가급적 노른자와 흰자가 모두 단단해질 때까지 익도록 앞뒤로 조리하기
- ▶ 지단 등은 사용할 만큼만 만들어 바로 사용하고, 보관시 오염되지 않도록 위생적으로 냉장·냉동보관하기
* 달걀을 위생적으로 사용하기 위해 가급적 완제품 지단 또는 전란액 제품 사용 권고
- ▶ 설사, 복통 등 장염증세가 있는 종사자는 증상이 사라진후 2~3일까지 조리에 참여하지 않기

붙임 달걀 취급 주의요령 1부. 끝.

식품의약품안전처장



수신자 (사)한국휴게음식업중앙회 귀하, (사)한국외식산업협회, 한국프랜차이즈산업협회, (사)한국외식업중앙회 귀하, 김밥 프랜차이즈 등 귀하

주무관 심재성 식품위생사무 관 송광영 식중독예방과 전결 2024. 8. 27. 장 반경녀

협조자

시행 식중독예방과-8994 (2024. 8. 27.) 접수

우 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187, (신서동) 식품의약품안전처 / www.mfds.go.kr

전화번호 043-719-2111 팩스번호 043-719-2100 / 5hims@korea.kr / 대국민 공개

힘내라 대한민국!