

식품 매개 질환의 예방

식품 취급 시설의 경우

식품 매개 질환은 대부분 신고되지 않습니다.

식품 매개 질환은 매우 흔하며 식품, 표면, 식기, 사람을 통해 쉽게 전파됩니다.



6명 중 1명이

매년 식품 매개
질환에 걸립니다.

연간 추정치는 다음과 같습니다.



4,800만 건의
식품 매개 질환

777



128,000건의
식품 매개 질환으로
인한 입원



3,000건의
식품 매개 질환으로
인한 사망



777억

달러, 매년 식품 매개 질환으로 인해
발생하는 의료 비용입니다.

병균의 전파를 예방합니다.



조리된 식품을 맨손으로
만지지 않습니다.
맨손 대신 장갑이나 집게 등의
조리 도구로 식품을 다룹니다.



몸이 아플 때 식품을 다루지 않습니다.
몸이 아플 때는 집에 머물러야 합니다. 대부분의
경우, 증상이 사라지고 나서 24시간 후 다시
일해도 좋습니다. 관리자와 확인하세요.



고객 또는 식품 관련 근로자가 몸이 아프다고 알렸다면? 지역 보건국에 즉시 연락해서 신고해야 합니다. 더 많은 사람이 병에 걸리지 않도록 예방할 수 있습니다.

