

TSS서비스 프로그램 안내


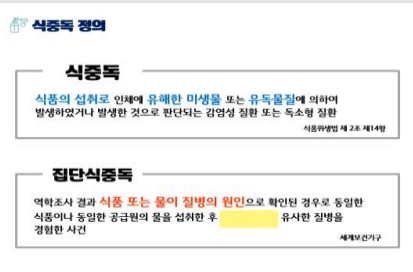




# 위생안전관리

풀무원 푸드머스





## 프로그램 서비스 소개

교육명	식중독 예방을 위한 작업별 위생관리		
대 상	성인(조리사)		
시 간	60분	인원	10명 이상
푸드머스 준비물	노트북, 마이크, 레이저포인터		
고객사 준비물	빔(스크린 포함) or TV (PC연결 HDMI 케이블)		
교육목적	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 식중독균별 위생관리를 알 수 있다.</li> <li>2. 식중독 예방관리 방법에 대해 알 수 있다.</li> </ol>		
강의안 예시	<div>    </div> <div>    </div>		



# **식중독 예방을 위한 작업별 위생관리**

**이주현**



## 식중독 정의

### 식중독

식품의 섭취로 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환

식품위생법 제 2조 제14항

### 집단식중독

역학조사 결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 유사한 질병을 경험한 사건

세계보건기구

# 식중독 예방관리

개인위생관리

병원성 대장균



식재위생관리

클로스트리디움  
퍼프리젠스



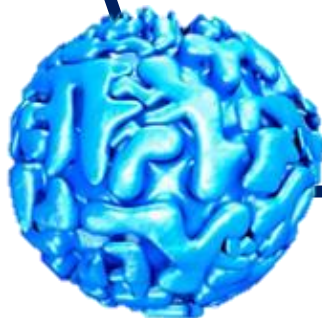
구분사용

캠필로박터 제주니



소독관리

노로바이러스



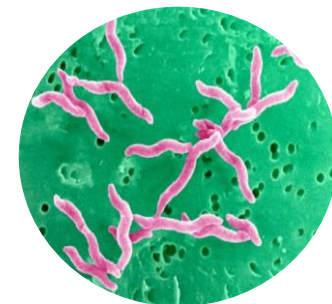
중심온도관리

살모넬라





## 식중독 사례



### 캠필로박터 제주니

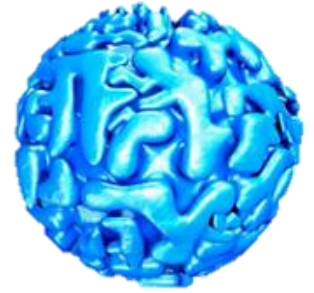
충분히 익히지 않은  
가금류

개인위생관리 미흡  
손씻기 미흡

구분사용 미흡  
교차오염



# 식중독 원인



## 노로바이러스

익히지 않은

어패류

소독되지 않은

생채소, 과일류

관리되지 않은

지하수

# 감사합니다.

## 여러분들 덕분에 급식실이 위생적으로 운영됩니다.

