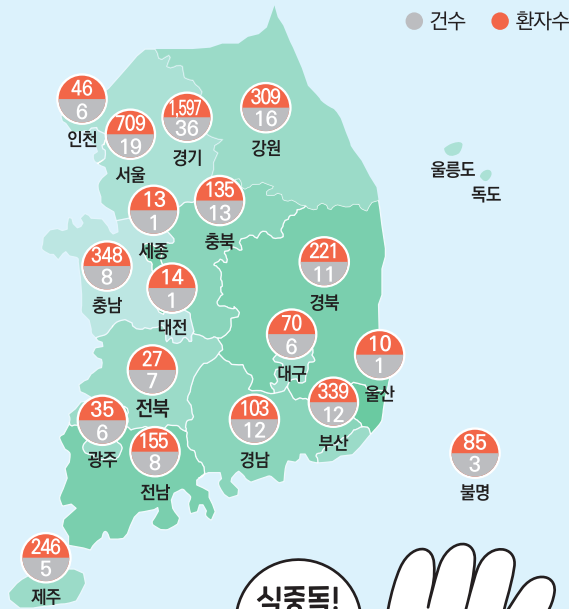


식중독 발생지역 현황 ('17~'21년 8월 합)



식중독!
멈추!

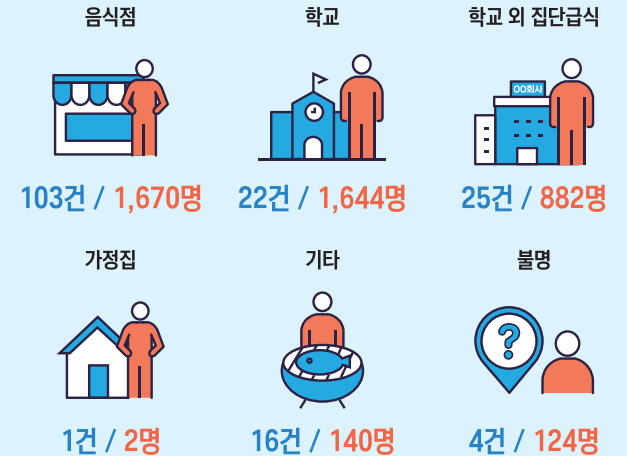


나는
식품안전을
지키는
지킴이 박사

식중독 원인균 현황 ('17~'21년 8월 합)



식중독 발생시설 현황 ('17~'21년 8월 합)



8월 식중독 주의 정보

여름철 폭염, 폭우 및 홍수로 인한 식중독 주의



폭염, 폭우 및 홍수로 인한 식중독 주의

여름철 무더운 날씨와 집중 호우로 인해 온도와 습도가 높아져 식중독균이 증식하기 좋은 환경으로 식중독 발생 위험이 높아집니다.

특히, 폭우와 홍수 발생 등으로 하천 등이 범람해 가축의 분뇨와 퇴비가 유출될 경우, 채소나 지하수를 오염시켜 식중독이 발생할 수 있어 채소류 등 식재료 관리에 더욱 주의해야 합니다.



폭염, 폭우 및 홍수로 인한 식중독 예방 요령

1 (개인위생)

조리 전·후, 화장실 사용 후에는 세정제(비누 등) 이용하여 손씻기

2 (채소류)

채소류는 염소 소독액(100ppm)에서 5분 간 담근 후 3회 이상 수돗물로 세척

3 (과일류)

과일(참외, 복숭아 등)은 과일·채소용 세척제로 표면을 씻고 수돗물로 깨끗이 세척



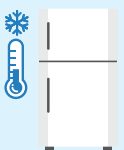
4 (조리 시)

- ① 육류, 가금류, 달걀, 어패류는 충분히 가열 조리
*(육류) 중심온도 75℃, 1분 이상, (어패류) 중심온도 85℃, 1분 이상
- ② 칼/도마는 육류, 어류, 채소류 등으로 구분 사용



5 (보관, 섭취)

- ① 식품별 보관 온도 준수 및 주기적 온도 확인
*(냉장) 5℃ 이하, (냉동) -18℃ 이하, 해동한 식품은 재냉동 금지
- ② 조리한 음식은 2시간 이내 섭취, 냉장·냉동 보관



6 (침수 식품)

침수됐거나 침수가 의심되는 식품 폐기

