

봄나물 섭취 바로 알기

야생 식물류 함부로 채취하지 않기



섭취방법

종류

생으로 먹을 수 있는 것

달래, 돌나물, 썬바귀,
참나물, 취나물, 더덕 등

데쳐서 먹어야 하는 것

두릅, 냉이, 고사리, 다래순,
원추리순 등



생으로 먹는 봄나물

조리 전 물에 담갔다가
흐르는 수도물에 3회
이상 씻기



데쳐서 먹는 봄나물

끓는 물에 데치고
충분히 우린 후
섭취하기



봄나물 조리시, 손 씻기

나물을 무칠 때는
반드시 손을 깨끗이
씻은 후 조리하기

자세한 식중독 예방정보가 궁금하다면?

식품안전나라 홈페이지에서 더욱 더
자세한 식중독 예방정보를 확인해보세요!

www.foodsafetykorea.go.kr



식중독
발생통계



식중독예방
홍보자료



식중독예방
교육자료



식중독예방
동영상

나들이가기 전에,
식중독 예측지도 확인하세요!



식중독 신고 | ☎ 시·군·구 보건소

발행처 식품의약품안전처 식중독예방과

주소 우) 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

TEL (043)719-2116

FAX 0502-604-5922



식품의약품안전처



보다 나은 정부

나들이철 식중독 예방요령



“나들이 가기 전에, 꼭 확인하세요!”

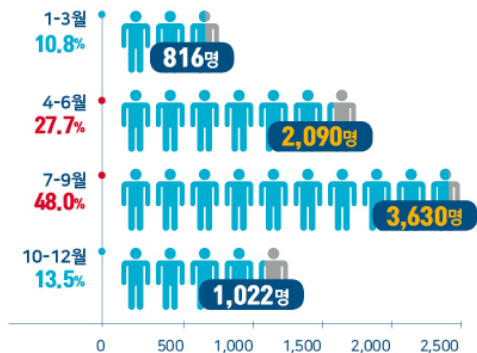
소중한 추억은 찰떡!
식중독 불청객 철렁!



식품의약품안전처

📍 나들이철 식중독 발생 원인

최근 5년 평균('14~'18년) 식중독 발생현황



큰 일교차로 식품보관에 대한 경각심 저하,
개인 위생 부주의로 나들이철인 4월부터 식중독 발생 증가



“온도가 높을수록,
노출시간이 길수록,
식중독 균수는
빠르게 증가합니다.”

- 위험온도(5~60℃)에서 음식물이 2시간 이상 노출되는 경우, 병원성 대장균 등 식중독 균수 급증



“자동차 트렁크에
식품보관 주의”

- 자동차 트렁크는 외부보다 온도가 높기 때문에 세균 증식이 잘됨
- 햇볕이 닿는 공간이나 자동차 트렁크에 식품을 실을 경우, 아이스 박스 등에 보관

🏠 나들이철 식중독 예방법



식중독 예방법을 알아보아요!

STEP 1
조리 전
손씻기

STEP 2
위생적
조리

STEP 3
구분해서
담기

STEP 4
아이스박스
운반

STEP 5
식사 전
손씻기

STEP 6
장시간 상온
보관 식품 폐기

STEP 1



조리 전 올바른 손씻기

- 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기

STEP 2



위생적으로 만들기

- 과일·채소류는 흐르는 물로 3회 이상 깨끗이 씻기
- 조리음식은 중심부(75℃ 이상)까지 완전히 익히기
- 조리 시, 깨끗이 손 씻고 착용하고 만들기

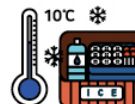
STEP 3



구분해서 담기

- 따뜻한 식품과 차가운 식품은 별도 용기에 각각 따로 담기(예, 김밥과 과일)
- 마실 물은 집에서 미리 준비해가기

STEP 4



아이스박스 운반

- 실온에서 2시간 이상 보관하지 않기

STEP 5



식사 전, 반드시 손씻기

- 손 씻는 시설이 주변에 없는 경우, 물티슈 또는 손소독제 이용

STEP 6



장시간 상온 보관 식품 폐기

- 장시간 실온, 자동차 트렁크 등에 보관된 음식은 먹지 않기
- 남은 음식은 폐기하기