

## 식중독이란?



살아있는 세균 또는 세균이 만들어 낸 독성 물질이 들어있는 식품 섭취로 인해 설사, 복통 등의 급성 위장염 증상을 나타내는 질환을 식중독이라고 합니다.

우리나라는 날씨가 더워지는 6월에서 9월까지 4개월간 식중독이 가장 많이 발생하는데 연간 발생하는 식중독의 2/3 정도가 이때 발생합니다.

그러나 요즘 환경오염으로 인한 지구온난화와 난방 시설의 발달로 인해 날씨에 상관없이 식중독이 발생하고 있어 항상 우리는 식중독을 조심해야 합니다.

## 식중독의 원인

- 기온과 습도가 높을 때
- 식중독균을 접촉했을 때
- 공기 중의 곰팡이에 의해
- 음식을 실온에 2시간 이상 두었을 때
- 오염된 지하수에 의해

## 식중독의 증상



## 식중독 예방 방법



손 씻기



구분 사용하기



익혀 먹기



세척 소독하기



끓여 먹기



보관 온도 지키기

그림 출처: 서울시교육청

## 함께 손 씻기를 해 볼까요?



### 6단계 손씻기송

**손!** 손손손손 손바닥 문질러

**등!** 등등등등 손등 문질러

**사!** 사사사사 손가락 사이

**두!** 두두두두 두 손을 모아

**엄!** 엄엄엄엄 엄지손가락

손톱 밑을  
손톱 밑을 문지르세요 **야!**

곰곰이터

그림 출처: 곰곰이터