2024년 식중독 예방 영양소식 2

https://www.bongseo.kg.kr

완주군 봉동읍 완주산단9로 36 식생활관: 070-4896-0784

제 2024 - 33호

☎ 070-4896-0784

장마철 식중독

초여름 비가 많이 오는 장마철이 시작됩니다. 장마철에는 습도가 높아 곰팡이와 세균이 쉽게 변식해 주의가 필요합니다. 다가오는 장마철에도 식중독 주의 요령을 잘 지켜건강을 유지해보세요,

식중독 주의 방법

1 집중 호우시 범람된 물이 닿은 식재료는 사용하지 말아주세요.

2 비에 의해 정전이 발생한 냉장/냉동고 안에 오래된 식재료는 사용하지 말아주세요.

※ 5도 이상, 2시간 경과 또는 완전 해동된 경우, 재냉동하지 말고 버려주세요.

3 채소류는 3회 이상 세척 및 소독을 한 다음에 드세주세요.

※ 소독은 염소살균제(식품첨가물, 100 ppm) 5분간 담근 후 흐르는 물에 2~3회 이상 세척하여 드세요.

4 가급적 생식을 자제하고 익힌 음식으로 드세요.

5 칼, 도마 등 조리도구는 끓이거나 소독을 해주세요.

6 조리 후에 싱크대, 조리시설을 세척과 소독을 꼭 해주세요.

그림 출처: 식품의약품안전처, 과천어린이급식관리지원센터