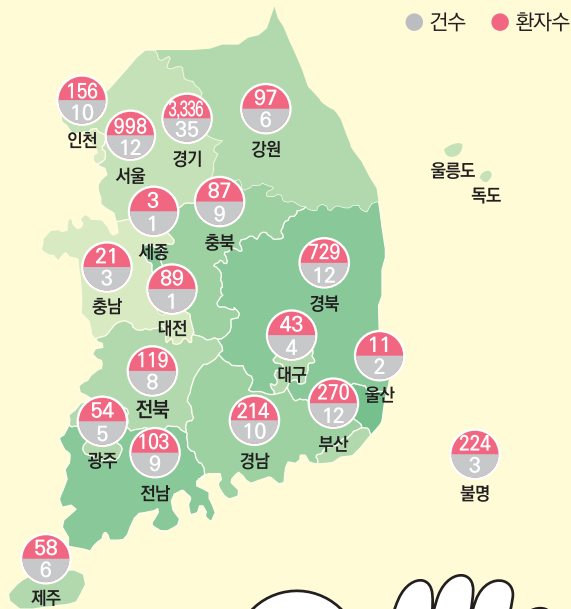
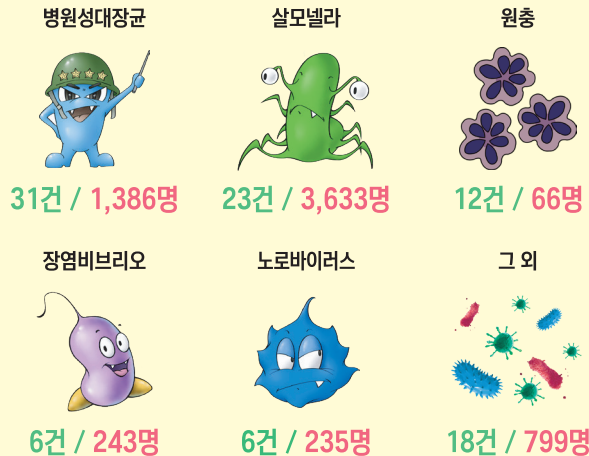


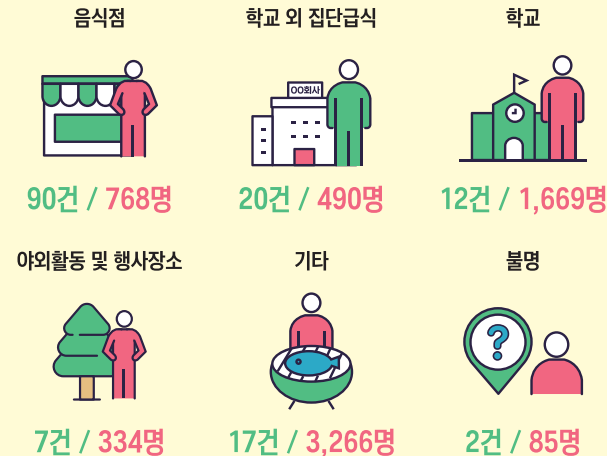
식중독 발생지역 현황 (5년('17~'21년) 9월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('17~'21년) 9월 통계)



식중독 발생시설 현황 (5년('17~'21년) 9월 통계)



9월 식중독 주의 정보

지역축제 많은 가을철 식중독 예방

선선한 가을철~ 식중독 없는 다채로운 지역축제를 즐기 위한 식중독 예방요령에 대해 알아보시다



가을철 식중독 예방법

가을철에는 아침-저녁으로 선선하지만 낮 동안 기온이 높아 식중독균이 잘 증식할 수 있어 식음료 준비·보관·섭취 등에 각별한 주의가 필요합니다. 지역축제, 행사 등 야외 활동 시, 음식물 취급 및 섭취에 주의하여 즐거운 나들이 되길 바랍니다.



STEP1 필수! 조리전, 식사전 깨끗이 손씻기

- 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
- 손 씻는 시설이 주변에 없는 경우, 물티슈 또는 손소독제 사용하기



STEP2 위생적으로 조리하기

- 대규모 식사가 필요한 경우, 가급적 전문 업체 (HACCP 인증) 도시락 제품 이용 권고
- 직접 조리 시 식중독 예방 수칙 준수
 - ① 조리 음식은 75℃(아패류는 85℃), 1분 이상 익히기
 - ② 과일, 채소류는 흐르는 물로 3회 이상 깨끗이 씻기



STEP3 따로 구분하여 담기

- 따뜻한 식품과 차가운 식품은 별도 용기에 따로 담기 (예: 김밥과 과일)



STEP4 보관 온도 지키기

- 조리된 음식은 2시간 이내 섭취하기
- 냉장 식품은 5℃ 이하 냉장 보관하기

