

# 8월 식중독 주의 정보

## 휴가철 식중독 예방



본격적인 여름 휴가철을 맞아 야외활동이 증가하고, 폭염이 지속됨에 따라 식중독균이 쉽게 증식할 수 있어 음식물 취급에 각별한 주의가 필요합니다. 식중독 없는 휴가를 즐기기 위한 **식중독 예방요령**에 대해 알아보시다.

### 하절기 휴가철 식중독 예방 요령

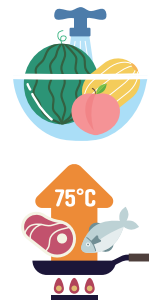
#### STEP 1. 올바른 손 씻기

- 식사 전, 조리 전·후, 화장실 출입 후 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기



#### STEP 2. 위생적으로 조리하기

- 과일·채소류는 흐르는 물에 3회 이상 깨끗이 씻기  
\* 계곡물에 담가 놓을 경우 미생물 오염 등의 우려가 있어 피하고, 반드시 수돗물로 깨끗이 세척하여 섭취!
- 칼·도마는 채소류·육류 구분하기  
\* 사용 전·후 깨끗이 세척
- 육류는 충분히 익혀 먹기(중심온도 75°C, 1분 이상)



#### STEP 3. 구분해서 담기

- 찬 음식과 따뜻한 음식은 구분·보관하기

#### STEP 4. 아이스박스 보관·운반

- 조리된 음식은 보냉백·아이스백 이용해 차갑게 보관 및 운반  
\* 자동차 트렁크나 차량 내부에 음식물 보관 금지
- 생고기는 교차 오염 방지를 위해 이중포장 후 가장 아래 칸 보관



#### STEP 5. 조리식품 빠른 시간 내 섭취하기

- 조리 후 2시간 이내 섭취 권고  
\* 야외에서는 조리후 가급적 바로 섭취

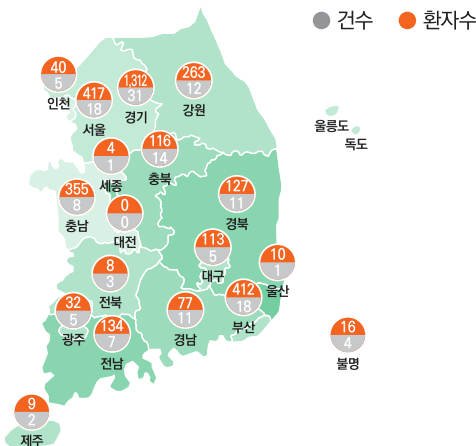


### 휴가철 장비기 주의사항

- 식중독 예방을 위한 똑똑한 장비기 (식품 구매는 60분 이내)

- ① 쌀, 통조림 등 냉장이 필요없는 제품 ▶ ② 과일, 채소 ▶ ③ 햄, 요구르트 등 냉장 가공식품 ▶ ④ 육류 ▶ ⑤ 어패류

### 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 8월 통계)



### 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 8월 통계)



### 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 8월 통계)

