



식품의약품안전처

국민의 더 건강한  
내일을 위한 정부혁신

보다 나은 **식약처**



# 기후 · 환경 변화에 대비한 안전한 식품관리 요령







## 기후환경변화란?

여러 가지 요인에 의해 **오랜 기간에 걸쳐**  
나타나는 **평균적인 기상 패턴의 변화**를  
뜻합니다.

**잠깐!**

### 기상(Weather)

단기적인 대기상태

우리가 경험하는  
비·구름·바람·기온

### 기후(Climate)

장기적인 대기현상

수십 년 동안  
날씨의 평균치







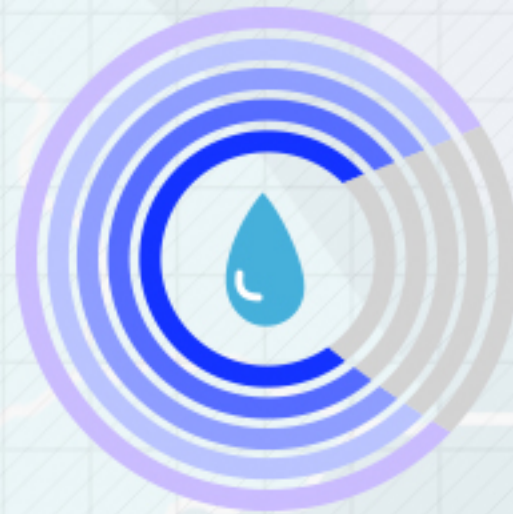
## 기후변화 관련 사항

2019.5. 기상청이 발표한 **금년 여름 전망 자료**에 의하면 올해는 특히 날씨가



대체로 평년과  
비슷하거나 높겠으나,  
**기온의 변동성이**  
크겠습니다.

※ 여름철 동안 **약한 엘니뇨** 상태가  
유지될 것으로 전망됩니다.



6월에는 평년과  
비슷하거나 적겠고,  
7월과 8월에는 평년과  
비슷하겠으나  
**지역 편차가**  
크겠습니다.



덥고 습한 여름철  
식품안전에 관심 필요



평균기온이 1도 상승하면 식중독 발생건수 5.27%,  
환자수 6.18% 증가 할 것으로 예측된다는 보고가 있음



# 기후 환경 변화에 따른 식품위해요소 발생 가능성 증가



따라서 기온 상승에 따른  
식중독 발생 가능성 증가



고온 다습한 환경에서  
식중독균 증식이 높아지고  
이러한 식중독균이 들어 있는  
식품을 섭취함으로써  
**세균성 식중독 발생**

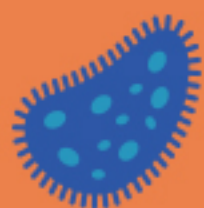


곰팡이독소 발생 증가는  
여러 요인 중  
**고온 다습한 환경**이  
중요한 원인임

**마비성 패독**은 바닷물 온도가  
상승하면서 특정 플랑크톤이  
증가하면 그 플랑크톤을  
먹은 패류에서 발생.  
해수 발생시기가  
3-6월에서 1-6월로  
기간이 길어지고 있고,  
발생지역도 **경남에서 전남,  
경북지역으로 확산** 추세



기후변화에 취약한  
**곰팡이 독소**



기후변화에 따른  
**마비성 패독 증가**





## 식품 섭취 조리 보관시 주의 사항



특히 식품안전  
위해인자의 민감한  
임산부, 어린이, 고령자,  
면역손상환자  
주의가 요구됨



세균성 식중독의 발생이 증가할 가능성이  
있으므로 **익히지 않은 생선, 조개 섭취에 주의**



곰팡이 독소가 발생할 가능성이 있으므로  
**곡류, 견과류 보관 시 습도 60% 이하,  
온도는 10-15도 이하의 온도변화가 적은 곳에 보관**



마비성 패독 발생 시기가 앞당겨질 가능성이 있으므로  
관련 정보(뉴스)를 확인하고 **가열 후 어패류 섭취**



고온 다습한 환경에서 식품보관은  
**실온이 아닌 냉장, 냉동 보관**

