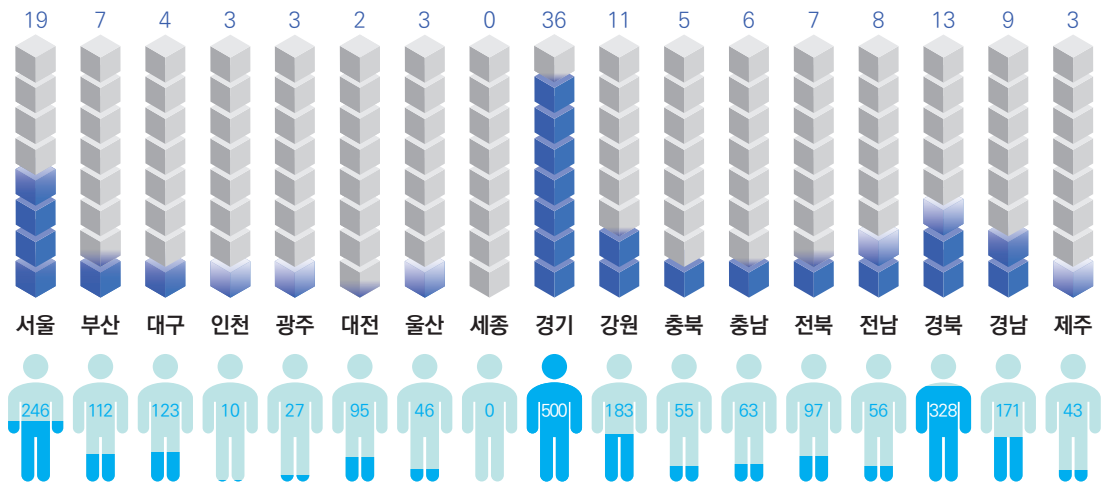


4월 식중독 주의 정보 알림

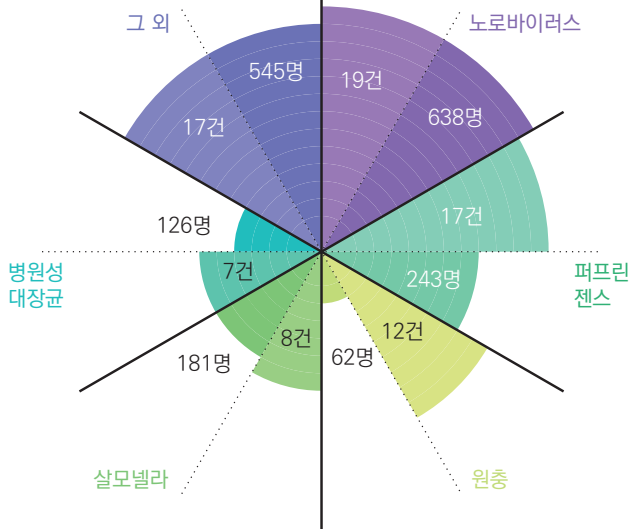
나들이철 세균성 식중독으로 인한 식중독 발생 주의

발생지역 현황

■ 건수
■ 환자수

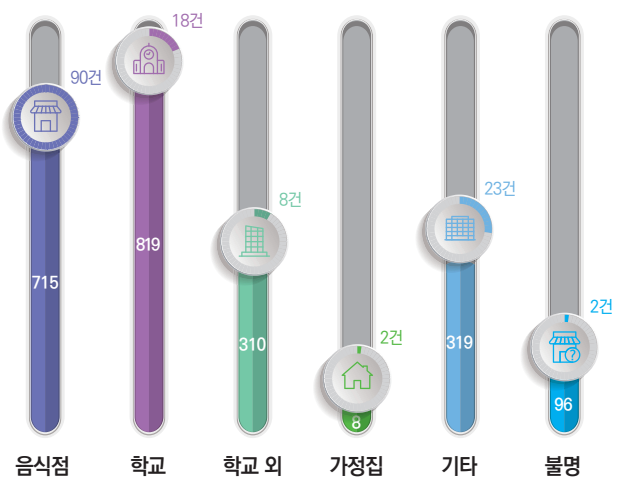


원인균 현황



발생시설 현황

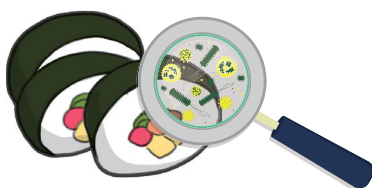
○ 건수 ● 환자 수



* 최대 발생현황 대비 상대적 비율로 표시

봄맞이 식중독 없는 꽃놀이 요령

4월은 낮기온은 높으나 아침, 저녁은 쌀쌀하여 음식물 취급 경각심이 저하되며, 장시간 위험온도(5~60℃)에 음식물이 노출되어 세균 증식이 잘돼요.



01 조리 전 · 후 올바른 손씻기

02 위생적으로 만들기

03 안전하게 용기에 담기

06 장시간 실온, 자동차 트렁크 등에 보관된 음식은 먹지 않기

05 식사 전 반드시 손을 깨끗이 씻거나 물타슈로 닦기

04 아이스박스를 이용해서 보관 · 운반하기

* 음식은 실온에서 2시간 이상 보관하지 않기

* 최근 5년간('14~'18년) 4월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
* 식중독예방, 컨설팅, 홍보 등에 식중독 주의정보(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 예측지도(poisonmap.mfds.go.kr)를 활용해 주시기 바랍니다.