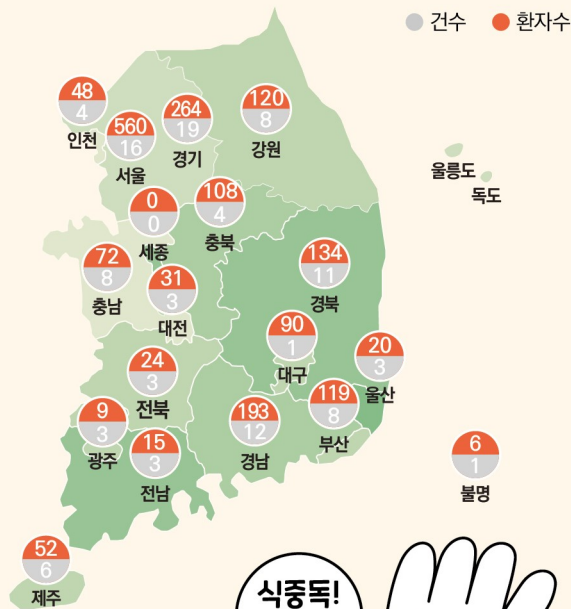
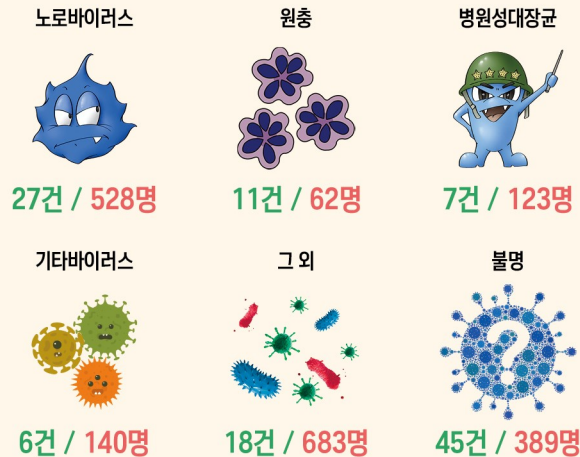


## 식중독 발생지역 현황 ('17~21년 4월 합)



## 식중독 원인균 현황 ('17~21년 4월 합)



## 식중독 발생시설 현황 ('17~21년 4월 합)



식중독!  
멈춰!



나는  
식품안전을  
지키는  
지킴이박사

# 4월 식중독 주의 정보

산뜻한 봄바람과 함께 어디든지 떠나고픈 4월~

## 봄나들이철 안전한 도시락 섭취 요령

식중독 없는 즐거운 여행을 위한 봄 나들이철 식중독 예방 요령에 대해 알아보시다.



## 도시락 준비부터 보관·운반 및 섭취

### 도시락 만들기



조리 전·후  
올바른 손씻기



조리음식 중심부까지  
75°C 1분 이상  
완전히 익히기



밥과 반찬은 따로  
식혀서 용기에 담기

### 안전한 보관·운반 방법



- 자동차 내부 및 트렁크 등은 온도가  
높으므로 식품 방치 주의

※ 보관·운반 시에는 아이스박스를 활용하고  
조리식품은 되도록 2시간 이내 신속히 섭취

### 안전한 섭취 요령



- 식사 전 손을 깨끗이  
씻거나 물티슈로 닦기  
- 지하수는 끓여서 마시기

## 봄나물 섭취 바로알기



- 야생 식물류 함부로 채취하지 않기
- 식용 가능한 봄나물도 주의하여 섭취



- 1 생채로 먹는 달래, 돌나물, 참나물 등은 3회 이상 물에 담갔다가 흐르는 수돗물에 깨끗이 씻어 조리하기
- 2 두릅, 다래순, 고사리 등은 끓는 물에 충분히 데쳐서 독 성분을 제거 후 섭취