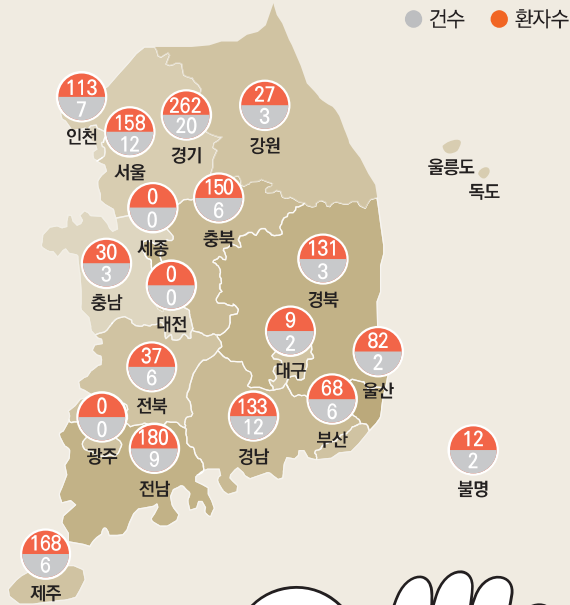


식중독 발생지역 현황 (5년('17~21년) 10월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('17~21년) 10월 통계)



식중독 발생시설 현황 (5년('17~21년) 10월 통계)



식중독!
멈추!



나는
식품안전
을 지키는
지킴이 박사

10월 식중독 주의 정보

캠핑 시 식중독 예방

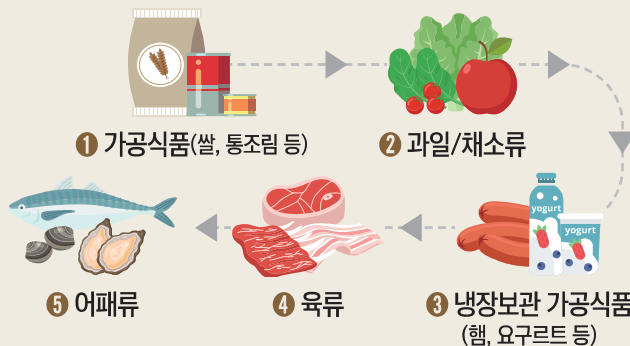
안전하고 행복한 가을 캠핑을 즐기기 위한 식중독 예방 안전 수칙에 대해 알아보시다.



캠핑 시 식중독 예방

STEP 1 캠핑장 가기 전 장 볼 때

“장을 볼 땐 아래 순서를 지켜주세요”



STEP 2 캠핑장에서 식사 준비할 때

“조리 전, 식사 전에 꼭 유의해주세요”

- 1 조리 전, 식사 전 30초 이상 손씻기
- 2 조리 시 위생장갑은 필수!
- 3 육류(중심온도 75°C), 어패류(중심온도 85°C), 1분 이상 완전히 익히기
- 4 어패류는 조리 전 흐르는 수돗물에 깨끗이 세척



STEP 3 캠핑장에서 음식을 섭취할 때

“준비한 음식 맛있게 섭취하기 전에 꼭 기억해주세요”

- 1 생고기 조리기에 사용한 조리도구(집게 등)는 섭취용으로 사용하지 않기
- 2 야생버섯, 설익은 과일 등을 함부로 채취, 섭취 금지
- 3 마실 물은 집에서 준비하기(계곡수, 샘물은 먹지 않기)
- 4 조리된 음식은 2시간 이내 섭취하기

