

기후위기 속 여름철 식중독 주의하기

무더위·폭우 시기, 위생관리에 더 주의해주세요!

1 기후위기란?

- 기후위기란 기후변화로 인해 기온 상승과 폭우 등 날씨가 점점 극단적으로 변하면서, 물 부족, 식량 문제 등 다양한 영향을 일으키는 상태를 말합니다



2 기후변화가 식품 위생에 미치는 영향

- 호우·홍수**
 - 하천 범람으로 인하여 분변세균이 식재료 등에 오염
 - 고온·다습한 환경으로 식중독균의 빠른 증식으로 식중독 발생
- 폭염**
 - 높은 기온으로 인하여 식품에 오염된 식중독균이 빠르게 증식하여 식중독 유발

3 여름철, 주의가 필요한 세균성 식중독

- 병원성대장균, 클로스트리디움퍼프린젠스, 살모넬라, 황색포도상구균 등의 세균이 원인이 되는 식중독으로 주로 여름철에 많이 발생

살모넬라균



오염된 달걀을 만진 후 손을 씻지 않고 조리한 경우

병원성 대장균



샐러드, 길절이 등 익히지 않은 채소류 조리 음식에서 주로 발생

퍼프린젠스



제육볶음, 갈비찜 등을 대량 조리하고 실온에 방치할 경우 발생

황색포도상구균



씻지 않은 맨손으로 조리한 음식을 실온 방치할 경우 발생

4 식중독 주요 증상

복통



구토



발열



설사



5 식중독 예방방법(손보귀가세)

손 씻기



흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기

보관온도 지키기



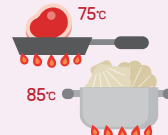
냉장식품 5°C 이하
냉동식품 -18°C 이하

구분사용하기



날 음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분사용

가열하기



육류 중심온도 75°C (어패류 85°C)
1분이상 익히기

세척·소독하기



식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독



※ 기후위기와 식생활안전에 대한 자세한 정보는
'식생활안전ON' 유튜브 채널에서 확인하실 수 있습니다.
* 5월 13일 영상 공개