

여름철 세균성 식중독을 주의해요!

세균성 식중독이란?

- 병원성 대장균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 살모넬라, 황색포도상구균 등 세균이 원인이 되는 식중독으로 고온다습한 환경에서 세균이 잘 자라기 때문에 주로 여름철에 많이 발생해요.

*고온다습한 환경 : 30℃ 이상 고온, 장마철로 인한 습한 기후

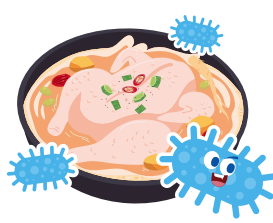
주의가 필요한 세균성 식중독 종류와 주요 원인식품

병원성 대장균



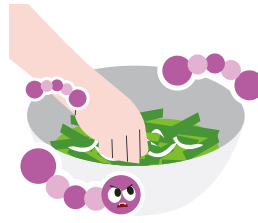
샐러드, 겉절이 등 익히지 않은 채소류 조리음식

살모넬라



오염된 달걀, 닭으로 만든 음식

황색포도상구균



씻지 않은 맨손으로 조리한 음식

클로스트리디움 퍼프린젠스



제육볶음, 갈비찜 등 대량 조리 후 실온 방치한 음식

식중독 6대 예방수칙을 실천하여 여름철 세균성 식중독 예방해요!



손 씻기

흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기



익혀먹기

육류 중심온도 75℃, (어패류는 85℃) 1분 이상 익혀먹기



끓여먹기

물은 끓여서 마시기



구분 사용하기

날음식과 가열음식 구분 칼·도마 구분 사용



세척·소독하기

식재료·조리기구는 깨끗이 세척·소독하기



보관온도 지키기

냉장식품은 0~5℃, 냉동식품은 -18℃ 이하



QUIZ

빈칸에 알맞은 단어를 채워보아요!

- 세균성 식중독은 이 원인이 되는 식중독이에요.
- 세균은 한 환경에서 잘 자라기 때문에 여름철 세균성 식중독을 조심해야 해요.
- 오염된 달걀, 닭으로 만든 음식이 주요 원인인 식중독은 예요.
- 식중독을 예방하기 위해서 을 실천해야 해요.