

# 여름철 식중독 예방요령

여름에 냉면이지!

냉면 먹으러 가자!

난 콩국수!

조리후 차게 먹는  
여름철 다소비 식품



냉면



콩국수



식혜



보리차

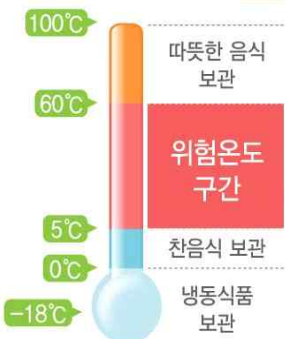
여름철 식중독  
왜 잘 걸릴까?



식중독균이 자라기 쉬운  
무더운 여름철에 음식을 잘못 보관하면  
식중독에 걸리기 쉬워요



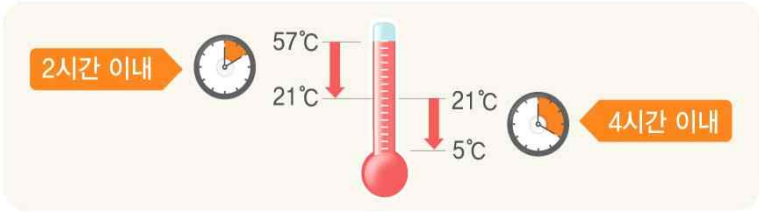
## 장시간 외부온도에 음식물 노출 등 관리 소홀



식중독균 증식 예측 모델



## 조리된 음식물의 냉각·보관 요령



- 차게 먹는 음식은 빨리 식혀서 냉장·냉동 보관해야 해요

### 올바른 냉각 방법



작은 단위로 금속용기에 나눠 담기



얼음을 채운 용기에 담겨 막대로 저으면서 식히기



급속 냉각기 이용하기

### 이런 방법은 안돼요



상온에서 방치하여 식히기



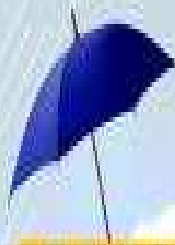
뜨거운 음식을 냉장·냉동고에 바로 넣기  
냉장고 안의 온도상승으로 다른 음식도 위험해요



한번 해동하고 남은 음식을 다시 냉동하기  
해동과 냉동 반복시 식중독균이 쉽게 자라요

여름철 식중독! 걱정 끝!





# 장마철에 이것만은 주의합시다!

장마철에는 모든 음식을 익혀 먹도록 하여 부득이 생식할 경우 충분히 세척하여 섭취하는 것이 좋습니다.

**1** 침수된 채소류는 반드시 끓여먹기



수확성 전염병에 걸릴 수 있습니다.

**3** 찜주, 도마, 식기 뜨거운 물로 소독하기



하루 1회 끓는 물로 10분 이상 삶아 살균합니다.

**5** 의심이 되는 음식물은 무조건 버리기



이상한 냄새가 나거나 싱겁하지 않은 음식은 먹지 않습니다.

**2** 냉장고에 있는 음식물 과신하지 않기



냉장고에 고다하게 넣을 경우 세균이 증식할 수 있습니다.

**4** 싱크대, 오븐, 식기전조대 청결하게 청소하기



습도가 높아 곰팡이와 세균이 쉽게 번식할 수 있습니다.

**6** 장마철에는 물물 반드시 끓여먹기



수인성 전염병에 걸릴 수 있습니다.

2020. 4월 15일

7



장마철 집중호우 예방

8

장마철 집중호우 예방



장마철 집중호우 예방

장마철 집중호우 예방

1. 장마철 집중호우 예방을 위하여
2. 장마철 집중호우 예방을 위하여
3. 장마철 집중호우 예방을 위하여
4. 장마철 집중호우 예방을 위하여
5. 장마철 집중호우 예방을 위하여
6. 장마철 집중호우 예방을 위하여
7. 장마철 집중호우 예방을 위하여
8. 장마철 집중호우 예방을 위하여
9. 장마철 집중호우 예방을 위하여
10. 장마철 집중호우 예방을 위하여

장마철 집중호우 예방



장마철 집중호우 예방

장마철 집중호우 예방



장마철 집중호우 예방  
이것만은 주의하십시오!



KFA  
Korea Food & Drug Administration