

4월 식중독 주의 정보

봄철 나들이 식중독 예방 요령



일교차가 큰 봄에는 식중독 발생에 특히 주의해야 하는데요.

야외 활동 시, 장시간 음식을 방치하거나, 손씻기 등 개인 위생관리가 부족하면 식중독 위험이 커집니다.

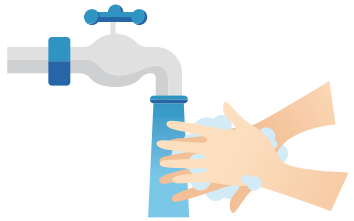
봄 나들이철, 안전하고 건강하게 섭취하기 위한 식중독 예방 요령에 대해 알아봅시다.



🔍 나들이철 식중독 예방법

STEP 1. 조리 전 손씻기

- 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기



STEP 2. 위생적 조리

- 과일·채소류는 흐르는 물로 3회 이상 깨끗이 씻기
- 조리 음식은 중심부(75°C 이상)까지 완전히 익히기
- 조리시, 깨끗이 손씻고, 위생장갑 착용·자주 교체하기



STEP 3. 구분 보관 및 운반 관리

- 따뜻한 식품과 차가운 식품은 별도 용기에 따로 구분해서 보관하기(예: 김밥과 과일)
- 아이스박스 냉장(10°C 이하) 온도 유지하기
- 실온에서 2시간 이상 방치하지 않기



STEP 4. 식사 전 손씻기

- 손 씻는 시설이 주변에 없는 경우, 물티슈 또는 손소독제 이용

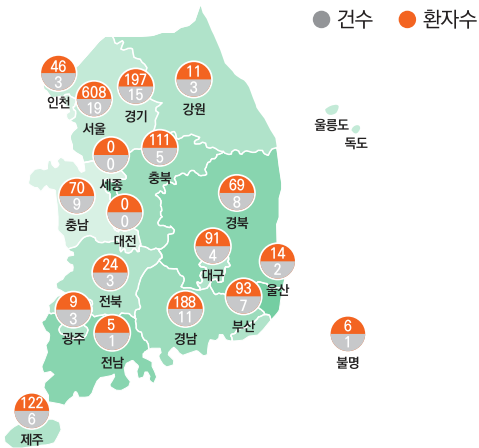


STEP 5. 도시락 등 대량 구매 시 주의

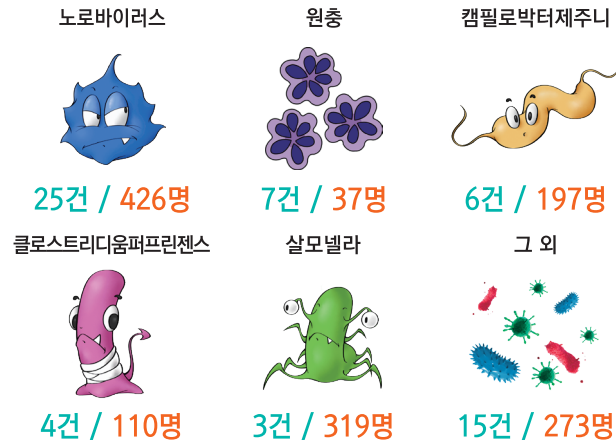
- 대규모 식사가 필요한 경우, 가급적 전문 업체 (HACCP 인증) 도시락 이용 권고
- 대량 도시락 주문 시, 여러 곳 나누어 주문하기
- 도시락 위생 상태 확인하기
- 구매 후, 즉시 섭취하고, 남은 음식은 폐기하기



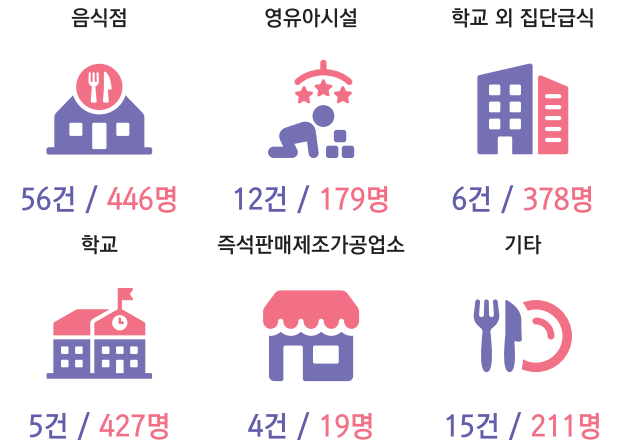
🔍 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 4월 통계)



🔍 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 4월 통계)



🔍 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 4월 통계)



*최근 5년간('18~'22년) 4월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.