

## 장마철 식중독 예방요령

### - 과일, 채소류, 견과류 등 식품 취급 및 보관 주의 -

- 집중호우, 장마 등으로 하천 등이 범람하여 가축의 분뇨 또는 퇴비 등이 환경에 유출 될 경우 지하수나 채소를 오염시켜 식중독이 발생할 수 있습니다.
  - 장마철에는 온도와 습도가 높아 식중독균이 증식하기 좋은 환경이 되고 원재료 또한 오염되기 쉬우므로 익히지 않고 섭취하는 채소류의 안전관리에 더욱 주의해야 합니다.
    - (침수 식품) 침수되었거나 침수가 의심되는 식품은 폐기합니다.
    - (채소류) 샐러드, 생채 무침 등 가열 조리하지 않는 채소를 섭취할 경우, 염소 소독액(100ppm)에서 5분 이상 담근 후 3회 이상 수돗물로 충분히 행군 다음 조리합니다.
      - 조리한 채소는 바로 섭취하도록 하고, 그렇지 못한 경우에는 바로 냉장 보관합니다.
- \* 염소 소독액 100ppm : 식품첨가물로 표기된 유효염소 4% 염소소독제를 약 400배 희석(소독제 0.1ℓ (0.5컵) + 물 40ℓ (200컵) , 100ppm)
- (과일류) 수박, 참외, 복숭아 등의 과일은 과일·채소용 세척제를 이용하여 과일 표면을 닦아내고 수돗물로 잘 행귀서 섭취합니다.
  - (지하수) 약수터 등의 지하수는 끓여서 마시고, 지하수를 식품용수로 사용하는 경우, 살균소독장치가 정상 작동하는지 확인하고 사용합니다.
  - (식품 보관) 곰팡이가 발생하기 쉬운 견과류, 땅콩은 밀봉하여 가급적 냉장 또는 냉동 보관하고, 곡류, 두류 등 건조 농산물은 잘 밀봉하여 건조한 곳에 보관합니다.

- (정전 시) 침수 등으로 정전 시에는 냉장·냉동을 최대한 유지하도록 냉장고 문을 자주 열지 말고, 정전이 길어져 식품의 변질이 의심되는 경우는 폐기합니다.
- (개인 위생) 화장실 이용 후 손씻기 등 개인 위생관리를 철저히 합니다.
- (공통) 조리한 음식은 2시간 이내에 먹는 것이 좋고, 보관할 때는 냉장·냉동해야 하며, 남은 음식이나 즉석식품을 섭취하기 전에는 충분한 온도에서 재가열한 후 섭취합니다.

<붙임> 식중독 예방 6대 수칙

붙임

## 식중독 예방 6대 수칙

all ways INCHEON

인천광역시

# 식중독 예방 6가지 방법 지켜요!



	<b>손 씻기</b> 흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기
	<b>익혀먹기</b> 육류 중심온도 75℃(어패류는 85℃) 1분 이상 익히기
	<b>끓여먹기</b> 물은 끓여서 먹기
	<b>구분 사용하기</b> 날음식과 조리음식 구분, 칼·도마 구분 사용
	<b>세척·소독하기</b> 식재료·조리기구 등 깨끗이 세척·소독하기
	<b>보관온도 지키기</b> 냉장식품은 5℃이하, 냉동식품은 -18℃이하