



식중독은 여름에만 조심하면 될까요?  
아니에요! 식중독은 계절과 관계없이 발생할 수 있어요.  
식중독 예방법을 함께 알아보고, 안전하고 즐거운 봄 나들이를 준비해 보아요!

### 봄철 식중독의 원인

|   |  |
|---|--|
|  <p>아까 끓였으니까 괜찮겠지~</p> <p>음식 취급 시 위생 관리 소홀</p> |  <p>조리한 음식의 장시간 방치</p> |
|---|--|

### 봄철에 자주 일어나는 식중독

- 외부 활동이 잦은 봄철에는 **클로스트리디움 퍼프리젠스**를 조심해야해요!
- 클로스트리디움 퍼프리젠스 식중독은 **열에 강하고, 공기가 없는** 환경에서도 증식할 수 있는 식중독균이에요.
- 특히 가열 조리 후 뚜껑을 덮어 상온에 방치할 경우 증식 위험이 높아지므로 주의가 필요해요!
- 주요 증상으로는 **설사, 복통** 등이 나타날 수 있어요.

### 안전하게 나들이 도시락을 만들어요

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 조리전 | <p>👐 30초 이상 비누로 손 씻기!</p> <p>👐 식재료는 흐르는 물에 깨끗이 세척하기!</p>                        |  |
| 조리중 | <p>🍷 채소·과일과 육류는 <b>구분하여 손질</b>하기!</p> <p>🍷 육류는 <b>75°C 이상에서 1분 이상 익혀</b>주기!</p> |  |
| 조리후 | <p>👤 조리한 음식은 충분히 식힌 후 <b>보관</b>하기!</p> <p>👤 밥과 반찬은 <b>구분하여 보관</b>하기!</p>        |  |

### 안전하게 나들이 도시락을 먹어요

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | <p>아이스박스를 이용하여 <b>10°C이하</b>로 보관·운반하기!</p> |  | <p>자동차 내부 및 트렁크는 온도가 높으므로 <b>장시간 방치하지 않기!</b></p> |
|  | <p>조리한 음식은 가급적 <b>2시간 이내</b>로 섭취하기!</p>    |  | <p>식수는 가정에서 준비하기!</p>                             |