

발행처 :  
발행일 :  
원 장 :

## 8월 가정통신문

### 가정에서 지키는 식중독 예방

부산영도구  
어린이급식관리지원센터  
Center for Children's Foodservice Management

#### 여름철 발생하는 식중독, 유행하는 이유는 무엇일까요?

30도에 육박하는 고온, 장마철로 인한 습한 기후, 즉 **고온다습한 환경에서 세균이 잘 자라기 때문에**  
여름철에는 **개인위생 관리**를 소홀히 하거나 **식재료 관리**에 부주의할 경우,  
**식중독균이 더욱 빠르게 증식**할 수 있어 각별한 주의가 필요해요.

#### 여름철, 주의가 필요한 식중독균에 대해 알아보까요?

살모넬라, 병원성 대장균, 클로스트리디움 퍼프린젠스, 황색포도상구균 등  
세균이 원인이 되는 식중독으로 주로 여름철에 많이 발생하고 있어요.

| 살모넬라                                                                              | 병원성 대장균                                                                           | 클로스트리디움 퍼프린젠스                                                                      | 황색포도상구균                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |   |  |
|  |  |  |  |
| 오염된 달걀을 만진 후<br>손을 씻지 않고<br>조리한 경우                                                | 샐러드, 겉절이 등<br>익히지 않은 채소류<br>조리 음식에서 주로 발생                                         | 제육 볶음, 갈비찜 등을<br>대량 조리하고 실온에<br>방치할 경우 발생                                          | 씻지 않은 맨손으로<br>조리한 음식을<br>실온 방치할 경우 발생                                               |

#### 여름철 똑똑하고! 안전한! 장보기 순서, 알아보까요?

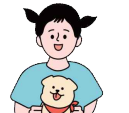


구매한 식품의 품질 유지와  
**세균 증식**을 막기 위해서  
**장보기는 '60분 이내'로**,  
장을 본 후에는  
**최대한 빠르게**  
**냉장고에 보관**해요!

#### 여름철 식중독 예방법! 함께 실천해 보아요!

| 손 씻기                                                                                | 보 관온도 지키기                                                                           | 구 분 사용하기                                                                            | 가 열하기                                                                                | 세 척·소독하기                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| 흐르는 물에 비누로<br>30초 이상 손 씻기                                                           | 냉장식품 5℃ 이하,<br>냉동식품 -18℃ 이하 보관                                                      | 칼·도마 식재료별 구분사용<br>날음식과 조리음식 구분                                                      | 육류 중심온도 75℃<br>(어패류 85℃)<br>1분 이상 익히기                                                | 식재료와 조리기구<br>는 깨끗이 세척·소독                                                              |

#### ★ 그렇다면! 손은 언제 씻어야 할까요? ★

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| ① 음식 먹기 전                                                                           | ② 외출에서 돌아온 후                                                                        | ③ 음식 만들기 전                                                                          | ④ 화장실에 다녀온 후                                                                        | ⑤ 동물을 만진 후                                                                            | ⑥ 청소 및 쓰레기 만진 후                                                                       |

출처: 식품의약품안전처, 식품안전나라, 식생활안전관리원, 식품안전정보원  
가 함께합니다.