



사례로 보는 식중독 이야기

김밥을 부탁해!
(4.16~4.30)



따듯한 날씨로
소풍가기 딱 좋은 계절
김밥은 꼭 챙겨가시죠?



최근 5년간 4.16~4.30 동안
김밥을 먹고 86명의 식중독환자가
발생하였습니다.



익히지 않은 **햄**, 덜 조리된 **달걀**,
달걀을 만진 **손을 닦지 않고**
김밥을 만들어 **식중독(살모넬라)**이
발생되었습니다.



살모넬라는 동물의 장에 살아
달걀, 생우유, **고기**에 쉽게
오염이 됩니다.



또한 김밥을 위생적으로
만들었더라도 **트렁크나 실온에**
보관하면 **식중독(퍼프린젠스)**이
발생 할 수도 있습니다.



즐거운 나들이를 위해 지켜주세요

1. 달걀을 만진 후 **손 닦기**
2. **75도 1분 이상** 가열하기
3. 조리도구는 사용 후 **세척하기**
4. 이동시 **아이스박스**에 보관하기
5. 조리 후 **2시간 이내** 섭취하기