



# 월간 식중독

## 장시간 차량 이용시 섭취 음식, 구매 식재료 관리요령

- 집에서 준비한 도시락으로 장시간 차량 이동 여행객 증가
- 지역경제 활성화를 위한 드라이브 스루 농·축·수산물 구매하는 소비트렌드 증가

### 차안에서의 식중독 예방법 알아볼까요?

#### 이동 시

- 김밥, 샌드위치, 도시락 등 식품은 아이스박스에 보관 이동
- 차량 내부는 실외보다 기온이 높아 2시간 이상 방치하지 않기



#### 구매한 지역 특산물 보관 요령

- (수산물·축산물) 선도 유지를 위해 아이스박스에 보관
- (농산물) 직사광선에 노출되지 않게 밀봉 후 서늘한 곳에 보관  
\* 집에 도착 후 즉시 냉장·냉동 또는 세척 후 보관



#### 식사 전

- 식사 전 손 씻기
- 손 씻기가 어려운 경우 손 소독제 사용하기

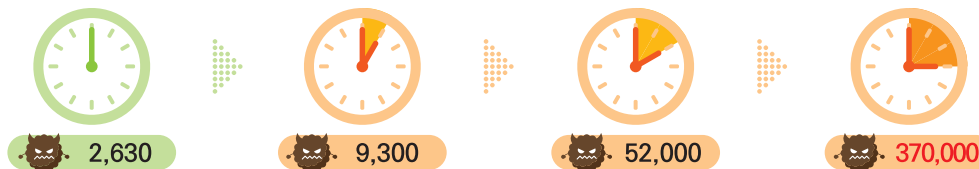


#### 식사 후

- 장기간 차안에 보관된 음식은 먹지 않고 폐기



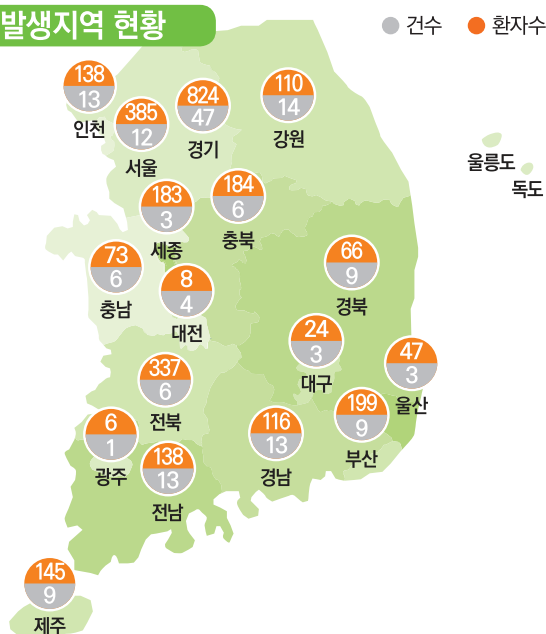
### 온도에 따른 식중독균 증식



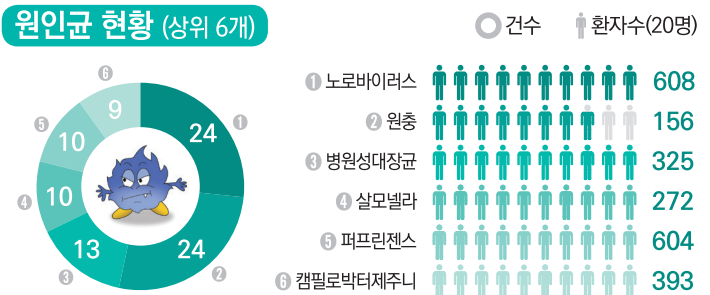
\* 미생물 생육에 최적화된 배지와 조건(36°C)에서 증식한다고 가정함  
\*\* 예측 모델에 사용된 미생물은 황색포도상구균 등 증식이 빠른 식중독균임

\*\*\* 황색포도상구균은 100,000 마리 이상이 되면 식중독을 일으킬 수 있음  
(출처: 미생물생육예측프로그램(PMP, 미국))

#### 발생지역 현황



#### 원인균 현황 (상위 6개)



#### 발생시설 현황

