



우리아이들 식중독 등 식품으로부터 지키자

여름 장마가 시작되면서 습기가 높아 대장균, 식중독균이 왕성하게 활동하는 시기이다. 지구 온난화로 어느때 보다 많은 비가 온다는 올 여름 우리 아이들을 식품으로부터 안전하게 지킬 수 있는 방법은 무엇이 있을까. 각별한 신경이 요구된다.

■ 이것만은 지키자 ■

- ▶ 제품에 아무런 표시(제조업체명, 소재지 등)가 없거나 가격이 동종의 타제품보다 현저히 저렴하거나 고가인 제품의 구입을 피한다.
- ▶ 포장지의 제조일자 또는 유통기한을 잘 살펴보고 유통기한이 경과하였거나 오래된 제품은 구입하지 않는다.
- ▶ 원 제조일자, 유통기한 위에 스티커 등으로 제조일자, 유통기한을 다시 부착한 제품은 구입하지 않는다.
- ▶ 학교 급식시설의 위생관리에 지속적인 관심을 갖도록 하며, 어린이가 항상 청결을 유지할 수 있도록 지도한다.
- ▶ 식품은 조리 직후 먹도록 하고 식품을 보존할 때에는 냉장고에 넣거나 65℃ 이상에서 보존하여야 하며, 다시 먹을 때에는 충분히 재가열하여 섭취하여야 한다.
- ▶ 색깔이 유난히 짙고 곱거나, 이상한 맛이나 냄새가 나는 제품은 피한다.
- ▶ 손이나 조리 기구들은 소독 등을 통해 항상 청결하게 유지하도록 하고 식품을 보존할 때에는 용기에 넣거나 알루미늄 호일 또는 랩으로 싸는 등의 주의를 기울인다.
- ▶ 냉장고에 음식을 장시간 보관하는 것은 식품의 부패를 일으키므로 냉장고를 맹신하는 것은 금물이다. 