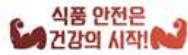




# 5월 14일 식품안전의 날

▶ 식품안전의 날은 **식품안전의 중요성을 널리 알리고, 식품안전사고 예방과 국민보건 향상 목적**으로 식품의약품안전처에서 매년 5월 14일을 '식품안전의 날'로 제정하였습니다.

식품안전의 날은 왜 5월일까요?



▶ 5월은 온도가 높아지는 시기이기 때문에 기온 변화로 인한 식자재의 변질 가능성이 높습니다.

또, 5월은 봄을 만끽하기 위해 나들이 나온 사람들이 야외에 장시간 음식물을 방치하는 등 식품 보관, 섭취, 개인 위생에 대한 관리 부주의 등으로 식중독이 많이 발생하는 시기이기 때문입니다.

식중독 예방 6가지 방법

	<b>손 씻기</b> 흐르는 물에 비누로 30초 이상 씻기		<b>구분 사용하기</b> 날음식과 조리음식 구분 칼·도마 구분 사용
	<b>익혀먹기</b> 육류 중심온도 75℃ (어패류는 85℃) 1분 이상 익히기		<b>세척·소독하기</b> 식재료·조리기구는 깨끗이 세척·소독 하기
	<b>끓여먹기</b> 물은 끓여서 먹기		<b>보관온도 지키기</b> 냉장식품은 5℃ 이하 냉동식품은 -18℃ 이하

가정에서 올바른 냉장고 보관법

<b>냉동실</b>	<b>냉장실</b>
<b>조리식품</b> 냉동실 상단 보관	<b>달걀</b> 문쪽은 금방 먹을 것만 보관
<b>육류·어패류</b> 냉동실 하단 보관	<b>육류·어패류</b> 금방 먹을 것은 신선실 일매용기 보관
<b>냉동실 문쪽</b> 안쪽보다 온도변화 큼	<b>채소·과일</b> 씻어서 일매용기 보관
<b>냉동실 안쪽</b> 가장 오래 보관할 식품	<b>냉장실 안쪽</b> 자주 열면 온도 상승
	<b>냉장실 문쪽</b> 잘 상하지 않는 식품

## 식품알레르기란?



### 식품알레르기란?

우유나 달걀, 새우, 복숭아 등 특정식품을 먹었을 때 엉뚱하게 병원균이 몸속으로 들어왔다고 착각하여 우리 몸의 면역체계가 민감하게 반응해서 몸을 아프게 하는 것을 **식품알레르기**라고 합니다.

### ▶ 급식에서 식품알레르기 관리법

학교급식 알레르기 유발식품 번호 표시

- 학교급식 식단표의 음식명에 식품알레르기 유발식품 (19종) 번호 표시 확인
- 영양교사, 보건교사, 담임교사에게 사전 안내

### ▶ 식품알레르기 표시대상



### ▶ 가정에서의 식품알레르기 관리법



자료출처: 대한영양사협회, 식약처블로그, 교육부

2025. 4. 30.

시흥가온중학교장[직인생략]