

가을철 별미를 안전하게!

- 간장게장 & 전어회 -



나 깨끗하게!



나 전어!



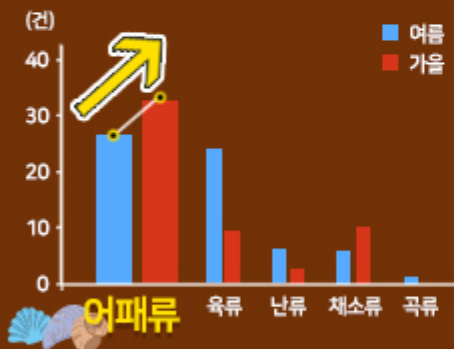
이 맛 모르고 가지마오!

가을철 대표 별미!



간장게장&전어회

하지만 섭취 시 주의하세요!



< 여름/가을철 식품별 식중독 발생(건) >



< 어패류 섭취에 의한 원인균별 식중독 발생(건) >

- 국내 3년 (14~16)간 통계 -

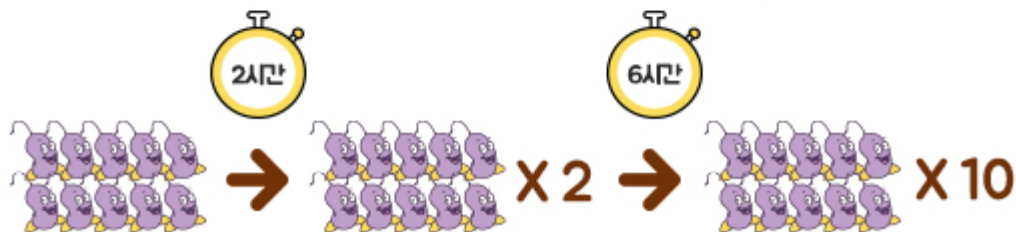
오염된 수산물 섭취에 의한
식중독 원인균!

장염비브리오

오염된 장염비브리오는 짧은 시간안에 기하급수적으로 증가!



가을철 평년 최고온도 20°C (상온)에서



장염비브리오 걱정 없이 가을 별미 안전하게 즐기는 방법!

1. 구입 후 바로 냉장·냉동 보관! 보존 시간이 길어져요~

* 냉장온도(10℃)에서 간장게장 약 16시간,
전어회 약 6시간 보관 가능

2. 상온 (20℃) 노출 시 약 2시간 이내, 미온 (30℃~40℃) 노출 시 약 50분 이내에 섭취하세요!