

소비기한이 없는 아이스크림이 식중독을 일으킬 수 있다고?

✓ 성에 낀 아이스크림 먹어도 괜찮을까요? NO!

아이스크림을 냉동실에 오랫동안 넣어두었거나 유통과정에서 녹았다가 얼기를 반복하는 경우 표면에 성에가 낄 수 있습니다.

성에가 낀 아이스크림에는 세균이 증식할 수 있으므로 먹지 않는 것이 좋습니다.

✓ 아이스크림으로 식중독이 발생할 수있을까요? YES!

아이스크림에서 관찰될 수 있는 대표적인 식중독균인 리스테리아균은 영하 18°C이하에서도 생존 가능하므로, 리스테리아균에 오염된 아이스크림을 섭취하면 식중독이 발생합니다.

★리스테리아균의 주요 특징

- ✓ 낮은 온도에서 성장 가능한 저온성 세균
- ✓ 냉장 보관 식품에서 증식 가능
- ✓ 냉동에서 장기간 생존 가능

★증상 및 치료

- ✓ 살균 안된 우유 섭취 금지
- ✓ 냉장 보관 온도 관리 철저히 하기
- ✓ 식육, 생선류는 충분히 가열 조리

아이스크림 종류별 안전한 소비기한



크림,우유가
들어간 제품
제조일 기준
6개월 이내 섭취



과일,시럽이
들어간 제품
제조일 기준
1년이내 섭취

아이스크림 유통기한이 있나요?

아이스크림은 제조일은 표시하되 유통기한 표시를 생략할 수 있어요.
하지만 부적절한 유통과정에서 품질에 문제가 발생할 수 있으므로 제조일자가 너무 오래된 제품은 구입을 피하는 것이 좋습니다.

올바른 아이스크림 구매법

- ✓ 포장이 훼손된 아이스크림은 사지 않기!
- ✓ 모양이 변한 아이스크림은 사지 않기!
- ✓ 표면에 성에가 낀 제품은 구매하지 않기!

안전한 아이스크림 섭취법

- ✓ 개봉한 아이스크림은 빨리 섭취 하기!
- ✓ 큰 통에 담긴 아이스크림은 덜어서 먹기!
↳입에 닿았던 숟가락이 아이스크림에 닿으면 세균이 번식할 수 있어요!

