

우리들 스스로 식중독 예방에 힘써시다!

식중독 예방을 위한 식품위생 3 원칙



손을 깨끗이 씻읍시다

조리기구(식칼, 도마, 행주 등)는 깨끗하게 닦고 소독합시다

청결

(세균발생을 예방)



조리기구는 고기, 생선, 조리된 식품 등 재료별로 구분하여 사용합시다



신속·냉각

(세균번식을 막음)

조리한 식품은 되도록 빨리 먹도록 합시다



날것(생선회류)을 살때는 가장 마지막에 사도록 합시다



식품은 저온(10℃ 이하)에서 보관합시다

가열

(세균을 박멸)

식품은 충분히 가열 (중심부가 75℃ · 1 분이상) 합시다



우물물 등은 살균소독하여 사용합시다

