

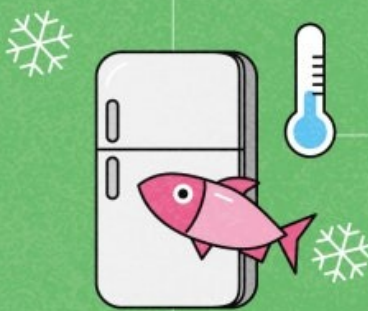
식중독 예방 ‘손보구가가세’요!

식중독 예방을 위한 5가지 실천수칙



손씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



보관온도 지키기

냉장식품 5℃ 이하
냉동식품 -18℃ 이하 보관



구분사용하기

날 음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분사용



가열하기

육류 중심온도 75℃
(어패류 85℃)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독