

봄 나들이, 안전하게 떠나요!



1 도시락을 준비할 때

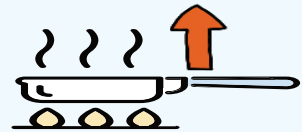


조리 전 흐르는 물에 비누 등 세정제로 30초 이상 손 씻기

*조리 전과 후, 조리 중 식재료가 바뀔 때

육류 등은 중심부까지 75℃, 1분 이상 완전히 익히기

*어패류는 85℃, 1분 이상



밥과 반찬은 별도 용기에 따로 담아내기

2 도시락을 운반할 때

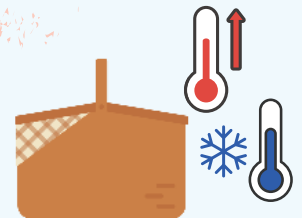
조리된 음식은 적정온도로 보관 및 운반

*보냉 또는 보온 유지



햇볕이 닿는 공간이나 자동차 트렁크 등

온도가 높은 곳에서 방치하지 않기



3 도시락을 섭취할 때

도시락은 보관, 운반 상태 확인 후 빠른 시간 내 섭취

*남은 음식은 집으로 챙겨와 다시 섭취하지 않기



안전성이 확인되지 않은 계곡수나 샘물 등 마시지 않기

