



## 여름철 식중독 예방관리

피서지 대비 안전한 김밥 조리요령 다함께 실천합시다.

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p><b>1</b></p> <p><b>[깨끗이 손 씻기]</b><br/>달걀 취급 후<br/>반드시 손 씻고 식재료 취급</p> | <p><b>2</b></p> <p><b>[냉장보관]</b><br/>재료는 덮개가 있는<br/>용기 보관(5℃ 이하)</p> | <p><b>3</b></p> <p><b>[위생장갑 수시 교체]</b><br/>조리 시 사용하던 장갑으로<br/>카드와 지폐 취급 금지</p> | <p><b>4</b></p> <p><b>[주문 후 조리 즉시 섭취 안내]</b><br/>주문전 미리 만들지 않기<br/>2시간 이내 섭취 안내</p> |
|--|--|--|---|

식중독 예방 6대 수칙을 지켜 여름철 식중독 예방합시다.

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>손 씻기</b></p> <p><b>1</b> 흐르는 물에 비누로<br/>30초 이상 씻기</p>     | <p><b>익혀먹기</b></p> <p><b>2</b> 육류 중심온도 75℃<br/>(어패류는 85℃)<br/>1분이상 익히기</p> | <p><b>끓여먹기</b></p> <p><b>3</b> 물은 끓여서 마시기</p>                         |
| <p><b>세척·소독하기</b></p> <p><b>4</b> 식재료·조리기구는<br/>깨끗이 세척·소독하기</p> | <p><b>구분 사용하기</b></p> <p><b>5</b> 날음식과 조리음식 구분<br/>칼·도마 구분 사용</p>          | <p><b>보관온도 지키기</b></p> <p><b>6</b> 냉장식품은 5℃ 이하,<br/>냉동식품은 -18℃ 이하</p> |

## 식품 방사능 안전관리

식품 방사능안전관리는 식약처, 농식품부, 해수부, 지자체에서 수행합니다.

