

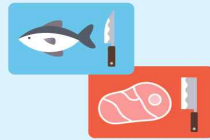


식중독 예방 6가지 방법 지켜요!



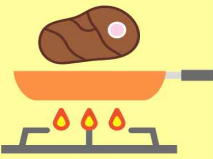
손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



익혀먹기

육류 중심온도 75°C
(어패류는 85°C)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료·조리기구는
깨끗이 세척·소독 하기



끓여먹기

물은 끓여서 먹기



보관온도 지키기

냉장식품은 5°C 이하
냉동식품은 -18°C 이하