



덜익힌 고기, 채소를 생으로 먹는 경우 식중독 발생 위험

(육류를 덜익히거나, 소독세척이 미흡한 생채소에 남아있는 병원성대장균은 상온에서 급격하게 증식)

식중독, 이렇게 예방해요!



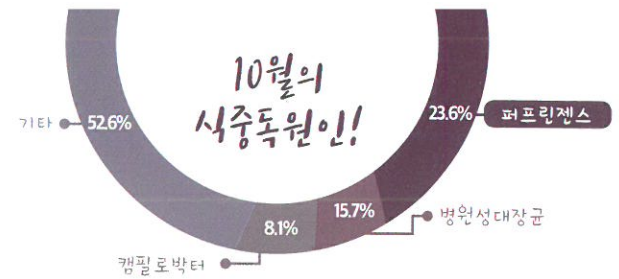
- 육류 중심온도 75°C 1분 이상 조리



- 생채소의 경우 소독 세척 후 절단 사용
※염소소독(100ppm, 5분침지) ▶ 3회세척 ▶절단



- 조리도구는 용도별 구분 사용 (채소용, 육류용, 어류용)
- 채소류는 깨끗이 씻어서 바로 조리 또는 냉장보관



덜익힌 고기 또는 상온에 방치 후 섭취하는 경우 식중독 발생 위험!

(육류를 제대로 익히지 않았거나, 조리후 방치하면 퍼프린젠스균 포자가 균으로 자라게 됨)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 육류 중심온도 75°C 1분 이상 조리



- 조리도구는 용도별 구분 사용 (채소용, 육류용, 어류용)



- 조리 후 60°C이상 또는 바로 식혀 5°C이하 보관