

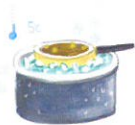
육류를 제대로 익히지 않았거나, 조리 후 상온에 방치하면 식중독 위험!

(퍼프린젠스균은 동물의 장관에 있어, 제대로 익히지 않았거나 상온에 방치하면 포자(씨앗)가 균으로 자라나게 됨)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 육류 중심온도 75°C 1분 이상 조리



- 조리 후 60°C 이상 또는 바로 식혀 5°C 이하 보관
- 급식 배식 후 남은 음식은 재사용 금지



- 물은 끓여먹기



날씨가 따뜻해지더라도 지하수를 그냥 먹으면 노로바이러스 식중독 발생 가능성 높음!

(물 온도 15°C 이하일 때 노로바이러스 활성이 높음)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 물은 반드시 끓여먹기
- 양치할 때도 수돗물이나 소독된 물 사용



- 육류 중심온도 75°C 1분 이상 조리
- 육류(조류, 돼지고기 등), 달걀 등은 완전히 조리하여 섭취
- 조리 후 60°C 이상 또는 바로 식혀 5°C 이하 보관



- 조리도구는 열탕소독 또는 염소소독으로 철저하게 세척·소독
- 조리종사자 등 개인위생관리 철저