

열무를 소독하지 않고 생으로 먹거나 김치가 숙성되기 전에 먹으면 식중독 발생 가능성 높음!
 (밭에서 자란 채소에는 병원성대장균 등이 붙어있어 세척이 미흡한 경우 그대로 남아 있다가 증식)

식중독, 이렇게 예방해요!



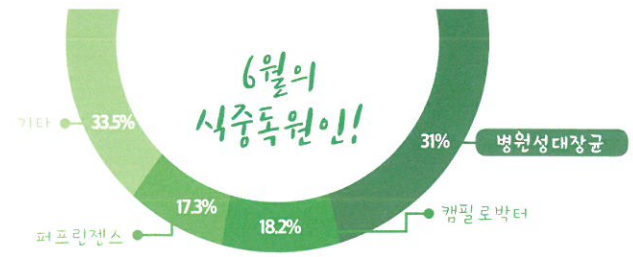
- 생채소의 경우 소독 세척 후 절단 사용
 ※ 염소소독(100ppm, 5분침지) ▶ 3회세척 ▶ 절단



- 김치는 숙성시켜 먹거나(pH 4.5) 볶아먹기



- 조리 후 60°C 이상 또는 바로 5°C 이하 보관, 상온에 2시간 이상 방치금지



데치지 않은 햄, 채소로 만든 김밥·샌드위치를 상온에 오래두었다 먹으면 식중독 발생 가능성 높음!
 (채소와 고기로 만든 김밥·샌드위치는 병원성대장균·살모넬라·페르티젠스균이 있을 수 있어 상온에 방치할 경우 미생물이 증식)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 조리 후 60°C 이상 또는 바로 5°C 이하 보관, 상온에 2시간 이상 방치금지



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



- 조리도구는 용도별 구분 사용 (채소용, 육류용, 어류용)
- 조리종사자 등 개인위생관리 철저