



복날엔 역시 삼계탕! 닭에는 캄필로박터균이 있어서 손질시 교차오염 발생에 의한 식중독 발생 가능성 높음!
 (조리도구를 같이 쓰거나 생닭을 손질할때 물이 될 경우 캄필로박터균 교차오염 발생)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 채소류 ▶ 육류 ▶ 어류 ▶ 가공류
순으로 세척
- 가금류 세척시 교차오염 주의
(조장, 판매되는 생닭은 바로 조리 가능)



- 조리도구는 용도별 구분 사용
(채소용, 육류용, 어류용)



- 조리도구는 열탕소독 또는 염소소독
으로 철저하게 세척·소독
- 조리중사자 등 개인위생관리 철저



채소를 생으로 먹거나 고기를 덜익힌 경우 식중독 발생 위험!
 (육류를 덜 익히거나, 생채소에 있는 병원성대장균은 상온에서 급격하게 증식)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 육류 중심온도 75℃ 1분 이상
조리



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



- 채소류는 가급적 익히고, 볶고,
삶아 제공
- 채소류는 깨끗이 씻어서 바로
조리 또는 냉장보관