

식중독 예방

손보구가세

손 씻기



흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기

보 관온도 지키기



냉장식품 5°C 이하,
냉동식품 -18°C 이하 보관

구 분 사용하기



칼·도마 식재료별 구분사용
날음식과 조리음식 구분

가 열하기



육류 중심온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기

세 척·소독하기



식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독

이것만
기억하세요!

