

봄 나들이, 안전하게 떠나요!



1 도시락을 준비할 때



조리 전 흐르는 물에 비누 등 세정제로 30초 이상 손 씻기

***조리 전과 후, 조리 중 식재료가 바뀔 때**

육류 등은 중심부까지 75°C, 1분 이상 완전히 익히기

***어패류는 85°C, 1분 이상**

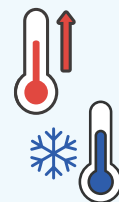


밥과 반찬은 별도 용기에 따로 담아내기

2 도시락을 운반할 때

조리된 음식은 적정온도로 보관 및 운반

***보냉 또는 보온 유지**



햇볕이 닿는 공간이나 자동차 트렁크 등

온도가 높은 곳에서 방치하지 않기

3 도시락을 섭취할 때

도시락은 보관, 운반 상태 확인 후 빠른 시간 내 섭취

***남은 음식은 집으로 챙겨와 다시 섭취하지 않기**



No!

안전성이 확인되지 않은 계곡수나 샘물 등 마시지 않기

자료출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라

부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

BUSAN METROPOLITAN CITY

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우, 부정불량식품통합신고센터 국번없이 1399 또는 국민신문고 앱으로 신고

청정 海 부산