

청룡의 기운과 함께

새해 복 많이 받으세요



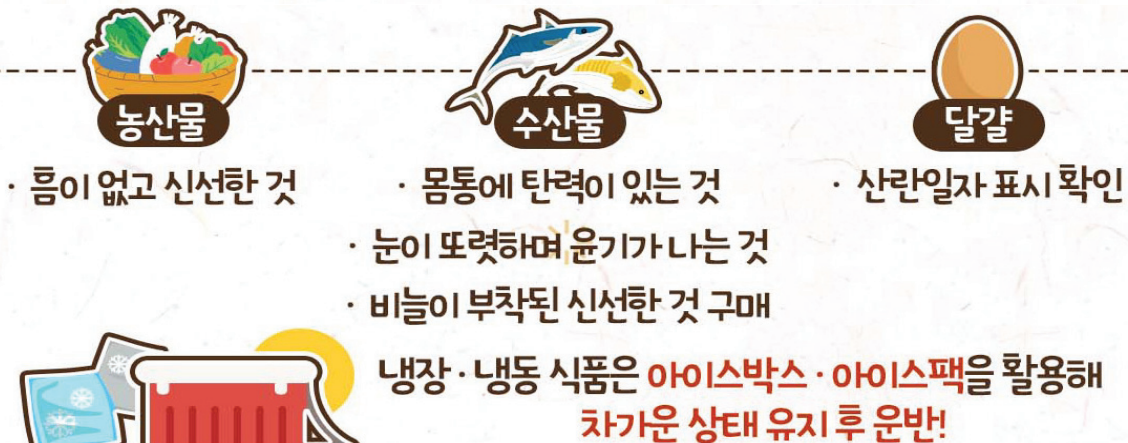
명절 음식 식중독 예방 요령 A to Z

장 볼 땐 이렇게!

장보기 순서



더욱 안전하게



음식 준비 전엔 이렇게!



· 식재료 조리하기는 깨끗이 세척·소독하기



· 계란, 생닭을 만진 후에 반드시 손 씻기 (교차 오염 방지)

조리·보관할 땐 이렇게!



· 조리음식은 중심부까지 완전히 익히기 (육류 75℃, 어패류 85℃ 이상)



· 조리된 음식은 냉장·냉동고에 보관하고, 2시간 이상 실온 보관 시 재가열 후 섭취

귀향길 식중독 예방 이렇게!



· 달걀, 생고기는 채소와 직접 닿지 않도록 하기



· 냉동과 해동을 되풀이 금지
· 온수·상온에서 해동하거나 물에 담근 채 오랜시간 방치 주의



자료출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라



부산광역시

보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

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

청룡의 기운과 함께 부산