

✅ 가정용 해섫 매뉴얼 - 조리흐름도



개인위생

이렇게 해요!	왜 그렇게 해야 할까요?
<p>이럴 때 꼭 손을 깨끗이 씻어요.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 조리하기 전 - 조리하는 중 얼굴 부위를 만졌을 때 - 생 식재료나 다른 물건 등을 만졌을 때 - 화장실 다녀온 후 	<p>피부(손, 목, 코 등)에 황색포도상구균이 존재하고 있어요. 핸드폰에는 약 2만5천마리의 세균이 존재해요. 화장실 변기에 약 3,800만 마리 세균이 있고, 31종의 식중독균이 존재해요.</p>
조리를 할 때 손에 상처가 있으면 골무 등을 이용하여 완전히 감싸서 오염을 막아요.	손의 상처를 통하여 세균이 음식으로 오염될 수 있어요.
조리를 할 때는 실내복과 앞치마를 착용하고 앞치마는 깨끗이 관리해요.	외출복과 더러운 앞치마는 먼지 등의 이물과 세균이 존재할 가능성이 높아요.

올바른 손씻기 방법

1
 흐르는 물에 손을 적시고 비누를 바른다.

2
 손바닥을 마주하고 각지 껴서 닦는다.

3
 손바닥으로 다른 손의 손등을 닦는다.

4
 손톱을 다른 손바닥에 마찰하듯이 닦는다.

5
 흐르는 물에 손을 적시고 비누를 바른다.

6
 마른 수건이나 휴지로 손을 닦는다.

주방위생

	이렇게 해요!	왜 그렇게 해야 할까요?
칼, 도마	<p>칼, 도마는 용도를 구분하여 사용해요.</p> <p>17개의 칼, 도마 사용 시에는 채소류/육류/어패류/가금류의 순서로 10초 이상 물로 행구어 사용해요.</p>	<p>칼, 도마를 통한 교차오염 가능성이 있어요.</p> <p>채소류, 육류, 어패류 등의 재료에 존재하는 식중독균이 칼, 도마를 통해 교차오염을 일으킬 수 있어요.</p>
행주	<p>행주는 식탁용과 싱크대용으로 용도를 구분하여 사용하고 젖은 행주는 바로 교체해요.</p> <p>그리고 세척, 살균, 건조하여 사용해요.</p>	<p>행주의 반복사용은 오염의 가능성이 있어요.</p> <p>행주는 습기가 많아 식중독균이 살기에 알맞은 환경을 조성해요.</p>
음식	<p>음식을 싱크대나 식탁 등에 놓고 자리를 잠시 비울 때는 밀봉하여 벌레의 접근을 막아요.</p>	<p>외부에 방치한 음식은 벌레가 접근할 가능성이 높아요.</p> <p>파리 등 해충의 접근은 위험해요.</p>

칼, 도마, 행주 사용방법



