



추석! 이것만은 꼭 지킵시다.

안전한 식품취급

1 조리한 음식을 실온에 오랫동안 방치하지 않기



조리한 음식은 구분하여 밀봉 포장한 후 신속히 냉장보관합니다. 고기와 같이 쉽게 상하는 음식은 실온에서 2시간이상 방치하지 않아야 합니다.

2 귀항길, 차안에서 오래 보관한 음식 먹지 않기



차 내부의 온도는 식중독균을 증식하기에 충분합니다. 증식이 빠른 세균은 4시간만에 한마리가 16,000,000마리로 증식할 수 있습니다.

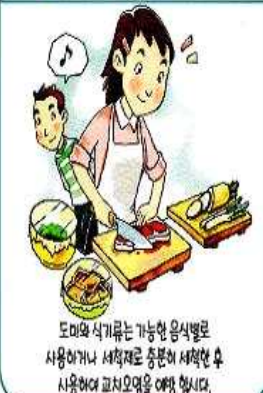
교차오염 예방

3 일회용 장갑 올바르게 사용하기



일회용 장갑을 사용하되 과선하지 말고 음식별로 사용하여 교차오염을 예방합니다.

4 조리된 음식과 조리하지 않은 음식을 분리하여 취급하기



도마와 식기류는 가능한 음식별로 사용하거나 세척제로 충분히 세척한 후 사용하여 교차오염을 예방 합니다.

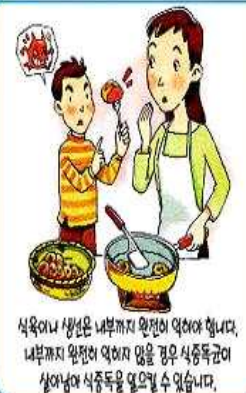
철저한 세척 및 조리

5 채소류 및 과일에는 흐르는 물로 철저히 세척하기



채소, 과일에 오염되어 있기 쉬운 식중독균이나 잔류해가 쉬운 농약을 제거하기 위해서는 흐르는 수돗물로 철저히 씻어야 합니다.

6 냉동식품이나 식육 조리시는 내부까지 완전히 익히기



식육이나 생선은 내부까지 완전히 익혀야 합니다. 내부까지 완전히 익히지 않을 경우 식중독균이 살아남아 식중독을 일으킬 수 있습니다.



올바른 냉장고 사용법

■ 냉장고 보관시 주의 사항

- 2차 오염방지를 위해 반드시 용기나 비닐봉투 등으로 싸서 보관한다.
- 가열조리한 식품은 열을 충분히 식혀서 보관한다.
- 냉장고에 식품 보관시 전체 용량의 70% 정도를 넣는 것이 바람직하다.
- 반드시 제품의 식품 표시사항 (보관방법)을 확인한 후 보관한다.
- 큰 포장 식품은 1회분씩 소량으로 나누어 보관하면 품질저하를 최소화한다.



■ 냉장·냉동 제품의 섭취시 주의사항

- 반드시 70℃ 이상의 온도에서 3분 이상 재가열하여 섭취한다.
- 냉동된 제품은 해동 시 전자렌지를 사용하고, 상온에 방치하거나 흐르는 물을 사용하는 것은 세균이 증식할 수 있어 위험하다.
- 한번 해동한 식품을 재동결하면 맛이 떨어지고, 식중독균의 증식 가능성이 높아지므로, 한번 먹을 분량만큼만 해동하여 조리한 후 즉시 섭취한다.



부 분	온 도	보관에 적당한 음식물	
		내 부	문의 안쪽
냉동실	-10℃~2℃	얼음, 샤베트, 아이스크림, 육류	소시지, 어육, 마른가루
저온실	0℃~2℃	우유, 버터, 주스, 버터유제품	계란
냉장실	3℃~6℃	먹고 남은 음식, 김치, 과일, 채소	토마토케첩, 마요네즈
야채실	7℃~10℃	채소(강한 냄새), 과일(껍질 연한 것)	주스, 맥주, 주류, 가타 음료