여름철 시중독 사고 예방법





시중독 예방 3대 요려 시첫 방법



악하먹기 음식물은 속까지 충분히 익도록 조리 중심부 온도 75°C(어패류 85°C). 1분 이상 조리

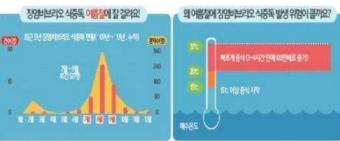


여름철 대표 음사 조리 (A) 유의(A) 참



- 주요 오염원인: 식히는 과정에서 위생관리 소홀
- 조리 후 <mark>뜨거운 음식</mark>(냉면용 육수, 콩국물 등)은 신속하게 냉각하여 냉장 · 냉동고에 보관
- 식중독균의 증가를 방지하기 위해 냉장 냉동고에 보관

여름철 시중독, 자영비)브리)오 장염비브리오란? 수산물을 많이 섭취하는 우리나라에서 흔한 식중독균으로 하절기에 따뜻한 바닷물에서 증식하며
오염된 어패류, 생선회가 주요 윈인식품임





자료출처: 식품의약품안전처(KFDA)