

# 봄 나들이, 안전하게 떠나요!

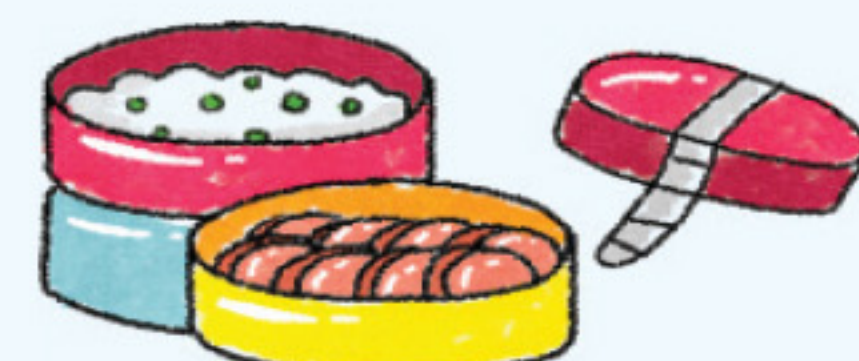
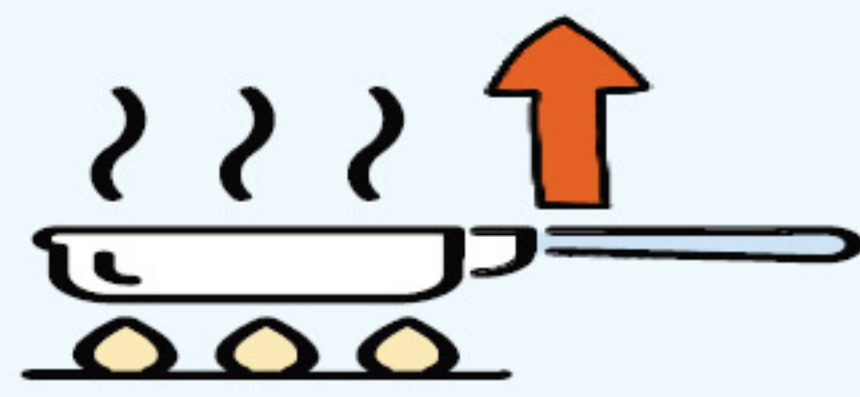


## 1 도시락을 준비할 때



**조리 전 흐르는 물에 비누 등 세정제로 30초 이상 손 씻기**  
\*조리 전과 후, 조리 중 식재료가 바뀔 때

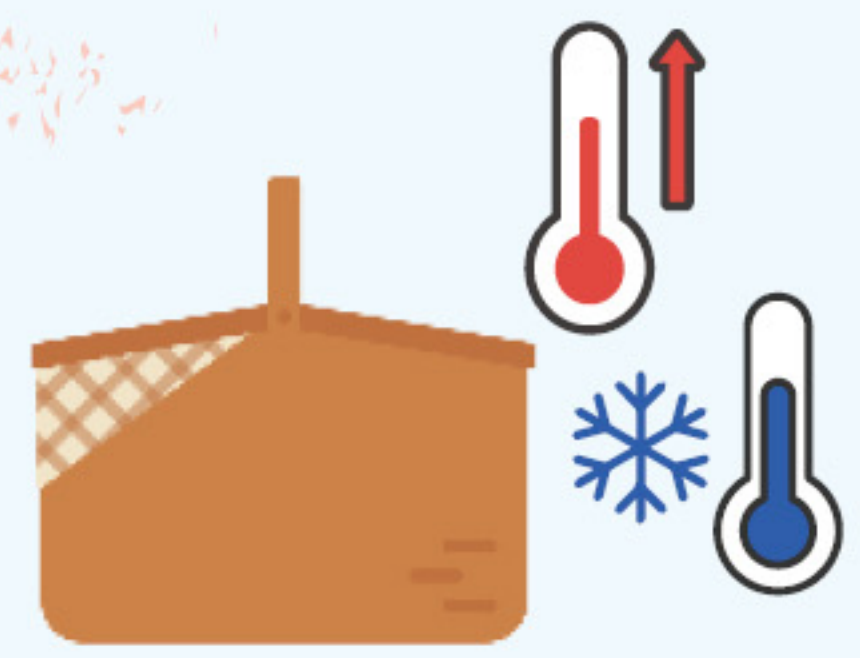
**육류 등은 중심부까지 75℃, 1분 이상 완전히 익히기**  
\*어패류는 85℃, 1분 이상



**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



**안전성이 확인되지 않은 계곡수나 샘물 등 마시지 않기**