



서림 위생 교육 통신

전북 부안군 부안읍 용암로 70-5

<http://seorim.hs.kr/>

교무실 902-7710, 식생활관 070-4713-7101

푸른꿈 · 좋은배움
바른 삶

<식품 보관법>

↑ 안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

국민의 더 건강한
내일을 위한 정부혁신
보다 나은 식약처+



식중독 예방 캠페인 V

식품 안전하게 보관하기



- ☒ 조리 후 익힌 음식과 익히지 않은 음식 따로 구분
- ☒ 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용
- ☒ 교차오염 방지를 위한 냉장고 구분보관
 - 1) 날 음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관
 - 2) 생선·육류는 하단, 채소가공품은 상단 보관

뉴스TIP

고온다습한 장마철 걸리기 쉬운 식중독...올바른 식별법과 예방법 (뉴스1, 21. 07. 11)

온도와 습도가 높은 여름, 음식 섭취와 관련해 특히 주의할 질환이 바로 식중독이다

···[중략]··· 식중독 예방을 위해 △남거나 상하기 쉬운 음식은 조리 후 한 시간 이내에 냉장 보관하기 △조리한 음식과 익히지 않은 음식 섞지 않기



식품의약품안전처