

식중독 예방을 위한 위생수칙

식중독! 조심하세요



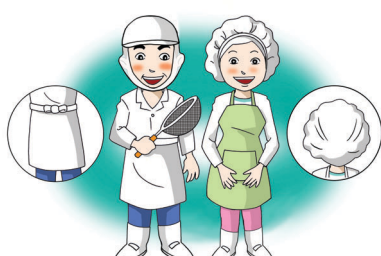
일반 위생수칙

1 손씻기의 생활화



작업 시작 전, 작업 공정 바뀔 때, 화장실 이용 후, 배식 전 등

2 개인 위생관리 철저



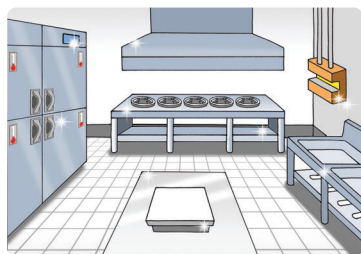
깨끗한 복장 유지

3 깨끗한 물 사용



지하수는 반드시 끓여서 사용

4 조리실 내부 청결



항상 청결히 유지

5 의심 식재료 사용 금지



유통기한 지난 식재료 등

6 계절별 우려식품 사용자제

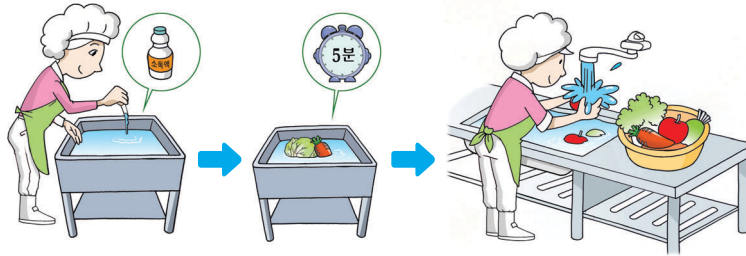


생어패류, 편육류 등



중점관리 사항

1 과일, 채소 등 세척 철저

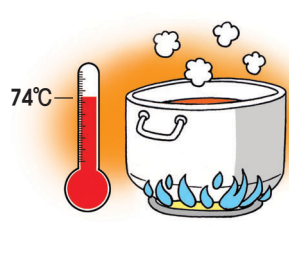


소독액을 만들고

3~5분간 담근 후

흐르는 물에 3회 이상 행군다.

2 온도·시간 관리 엄수



조리 74°C, 1분 이상

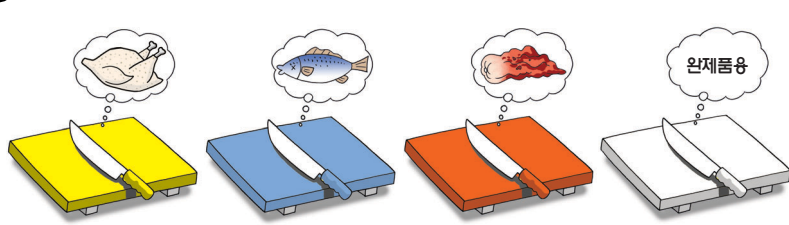


보관 더운 음식은 60°C 이상 찬 음식은 4°C 이하



주기적 온도 관리

3 식품별 구분 사용으로 교차 오염 방지



칼, 도마, 행주 등은 구분하여 사용



손씻기



손바닥으로 거품을 낸다.



손바닥, 손등을 문지른다.



깍지끼고 비빈다.



엄지 손가락을 돌린다.



손톱으로 문지른다.



흐르는 물에 행군다.



식중독 예방 3대 요령



손씻기

손은 비누로 깨끗이 씻자



익혀먹기

음식물은 익혀먹자



끓여먹기

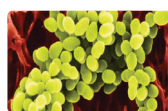
물은 끓여 마시자



식중독 원인물질



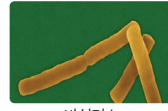
살모넬라



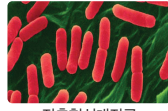
황색포도상구균



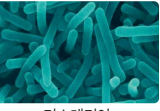
장염비브리오



바실러스



장출혈성대장균



리스테리아



캠필로박터



클로스트리디움



보툴리눔



에시니아



노로바이러스



광대버섯(독버섯)