

식중독 예방을 위한 장보기 요령



장보기는 가급적 1시간 이내로!



식중독 예방을 위한 식재료 보관방법



냉동실

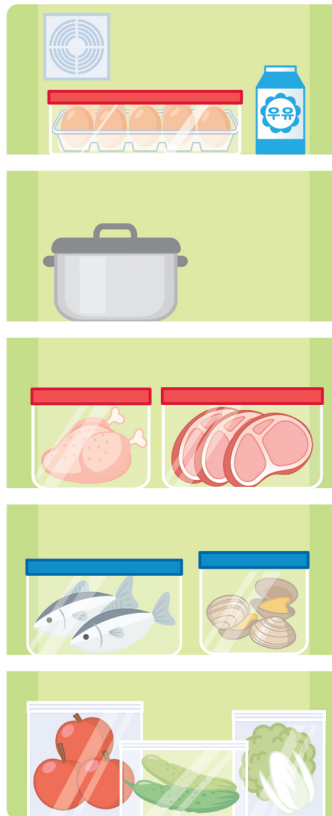
냉장실

냉동 보관 할 조리식품

- 냉동실 상단 보관

냉동 보관 할 육류·어패류

- 생선 핏물은 생선을 빨리 상하게 하므로 씻어서 보관



달걀

- 문쪽은 온도 변화가 크니 금방 먹을 것만 보관

금방 먹을 육류·어패류

- 냉장실·신선실 보관
- 어패류는 씻어서 밀폐용기에 보관

채소·과일

- 흙, 이물질 등을 제거한 후 보관
- 채소는 씻어서 밀폐 용기에 보관 (신문지로 싸면 오염될 수 있어요!)

냉동실 문쪽

- 문쪽은 안쪽보다 온도변화가 심해요.

냉동실 안쪽

- 가장 오랫동안 보관할 식품을 넣어주세요.

냉장실 안쪽

- 문을 자주 열면 온도가 상승하기 쉬워요.

냉장실 문쪽

- 온도 변화가 가장 심해요. 잘 상하지 않는 식품을 보관하세요.



식품의약품안전처