

올바른 손씻기 6단계

1. 손바닥 마주대고 손가락 끝까지 문지른다. 손가락 사이를 문지른다.

2. 손바닥 마주대고 손가락 끝까지 문지른다. 손가락 사이를 문지른다.

3. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다.

4. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다.

5. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다.

6. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다. 엄지손가락을 다른 네 손가락 사이를 문지른다.

손씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 손씻기

조리단계 손씻기

조리 전, 조리 중, 조리 후

익혀먹기

음식은 속까지
완전히 익혀먹기

식중독예방을 위한 6가지 실천 수칙

끓여먹기

물은 끓여서 마시고,
정수기는 점검·관리하기

구분 사용하기

조리기구(칼·도마 등)
구분해서 사용하기

- 식재료별 용지 함께 분리하기

세척·소독하기

기구, 재료는
세척·소독 하기

- 식재료(야채, 과일) 흐르는 물에 3회 이상 세척
- 기구는 열탕·자외선·화학 소독 후 사용

보관온도 지키기

식재료·음식별
적정온도로 보관하기

- 냉장 식품은 5℃ 이하, 냉동 식품은 -18℃ 이하로 유지·보관