1. 여름철 주방, 오염원이 많아요

날것의 식재료, 사람 손을 통한 유입까지!

2. 도마 칼집 틈새도 신경 써야 해요

생고기 · 날생선이 닿는 도마

3. 행주와 수세미도 방심 금물

축축한 행주 · 수세미

4. 식탁·조리대도 살균 소독이 필요해요

음식 잔여물과 물기가 남은 곳

여름철 주방,
대장균 · 황색포도상구균 살균 소독이 중요해요

AI 활용

온열질환 응급조치
폭염대비 건강수칙