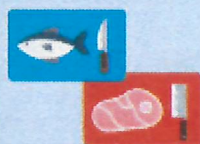


# 식중독 예방 6가지 방법 지켜요!



## 손 씻기

흐르는 물에 비누로  
30초 이상 씻기



## 구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분  
칼·도마 구분 사용



## 익혀먹기

육류 중심온도 75°C  
(어패류는 85°C)  
1분 이상 익히기



## 세척·소독하기

식재료·조리기구는  
깨끗이 세척·소독 하기



## 끓여먹기

물은 끓여서 먹기



## 보관온도 지키기

냉장식품은 5°C 이하  
냉동식품은 -18°C 이하

