

안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

“음식이 안전하십니까?”



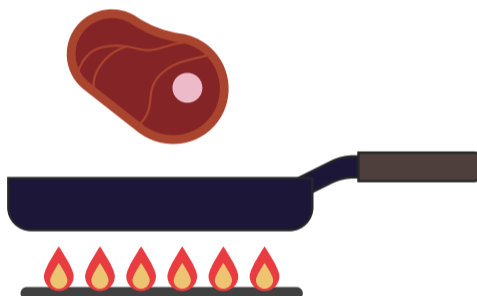
식중독 예방 6대 수칙

손 씻기



1 흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기

익혀먹기



2 육류 중심온도 75°C
(어패류는 85°C)
1분 이상 익히기

끓여먹기



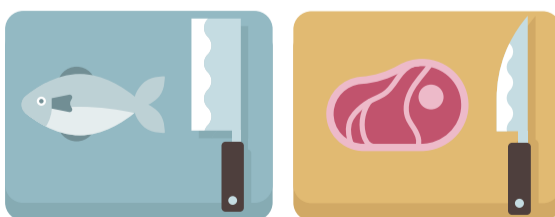
3 물은 끓여서 마시기

세척·소독하기



4 식재료·조리기구는
깨끗이 세척·소독하기

구분 사용하기



5 날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용

보관온도 지키기



6 냉장식품은 5°C 이하,
냉동식품은 -18°C 이하