

## □ 주방 · 조리장에서 지켜야할 식중독 예방정보

① 조리전·화장실 이용 후 손씻기 철저

② 교차오염 우려 높은 식재료(생고기, 가금류, 계란 등) 취급 주의

- 계란 등 오염 우려 식재료는 취급 후 반드시 비누로 손씻기
- 세척 등 전처리 시 생채소 등 날 것으로 먹는 식품과 교차오염 주의
- 사용한 기구·용기와 주변 조리시설은 깨끗이 세척·소독

③ 세척한 채소 등 조리 전 준비된 식재료는 냉장에서 보관

④ 칼·도마는 식재료 바뀔 때마다 세척 철저, 사용 후 건조 보관

⑤ 고기류, 달걀 등은 내부까지 완전히 익도록(중심온도 75°C, 1분 이상)

충분히 가열조리

⑥ 더 이상 가열하지 않은 식품(나물, 김밥, 샐러드 등) 취급 시 위생장갑

착용하고 자주 교체

⑦ 조리한 음식은 가급적 2시간 이내 신속히 제공

- 대량조리 후 배식 전까지 적정온도(60°C 이상 또는 5°C 이하)에서 보관
- 보관이 필요한 경우라면 소분하여 빠르게 식힌 뒤 냉장 보관
- 상온에서 천천히 식힌 음식은 충분히 재가열 후 섭취

⑧ 장염 증세 있는 조리자는 완치 후 2일까지 조리 배제 권고

- 조리용 앞치마나 주방용 신발은 화장실 및 외부에서 착용 금지