

7 | 세균에 노출되기 쉬운 계절 여름철 식중독 예방법





습도와 기온이 높은 날씨에 음식물은 쉽게 상하고, 세균 번식은 활발해진다. 무더위로 인해 체력과 면역력이 떨어지기 쉬운 요즘 식중독에 걸리지 않도록 조심하자.

- ① 음식물은 반드시 익혀서 먹고, 물은 끓여서 마신다.
- ② 육류와 어패류 손질을 한 칼과 도마는 오염이 발생하지 않도록 구분해 사용한다.
- ③ 생선 손질 시, 아가미와 내장을 제거 후 깨끗한 물에 씻고 익혀 섭취한다.
- ④ 사용한 칼과 도마는 철저히 소독한다.
- ⑤ 깨끗하게 소독하고 씻은 음식 재료도 상온에서 2시간 이상 방치되었다면 섭취하지 않는다.



7 JULY 2019

일	월	화	수	목	금	토
SUNDAY	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY	SATURDAY
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			