

GANGJIN 

Web Contents



목차

목차	2
위생캠페인 - 식중독 예방의 3대 원칙	3
식중독 예방의 3대 원칙	3
손씻는 시기는?	3
손을 반드시 씻어야 하는 경우는?	3

위반업소공표

위생캠페인

공중위생등급평가

· **식중독 예방의 3대 원칙** · 음식문화의 개선을 위한 좋은 식단체 · 식육원산지표시제

식중독 예방의 3대 원칙

1. 청결(손씻기) - 식품을 위생적으로 취급하여 세균오염을 방지합니다. 손을 자주 씻어 청결을 유지하는 것이 중요합니다.
2. 신속(바로먹기) - 세균증식을 방지하기 위하여 식품은 오랫동안 보관하지 않아야 합니다. 조리된 음식은 가능한 바로 섭취하는 것이 안전합니다.
3. 냉각 또는 가열(익혀먹기) - 조리된 음식은 냉장시 4도씨 이하에서 보관하고, 보온의 경우 65도 이상에서 보관해야 합니다. 가열조리가 필요한 식품은 온도가 75도에서 1분이상 유지되도록 충분히 가열 조리해야 합니다.

손씻는 시기는?

음식물을 조리하거나 보관, 저장하여야 할 때 반드시 손을 씻은 후 작업에 임하여야 합니다.

손을 반드시 씻어야 하는 경우는?

- 화장실을 이용한 후
- 귀, 입, 코, 머리와 같은 신체 부위를 만지거나 긁는 경우
- 애완동물 접촉 후
- 흡연 후
- 쓰레기 등 오물을 만졌을 때
- 외출에서 돌아왔을 때
- 조리실에 들어가기 전
- 원재료를 다듬거나 세척작업 후
- 기타 손을 오염시킬 수 있는 것을 만졌을 경우

GANGJIN

Web Contents

