

식중독, 봄철이라고 안심하면 안돼요!

봄철 식중독, 조심해야 하는 이유는?

- 여름철에 비해 일교차가 커서 음식물에 대한 경각심이 떨어짐
- 나들이에 가져간 음식을 장시간 야외에 방치하는 경우가 많음



식중독 예방수칙



올바른 손씻기 생활화



음식은 충분한 온도에서
조리하여 익혀 먹기



조리된 음식은 가능한
2시간 이내 섭취



보관 음식 섭취 시
75°C 이상으로 재가열