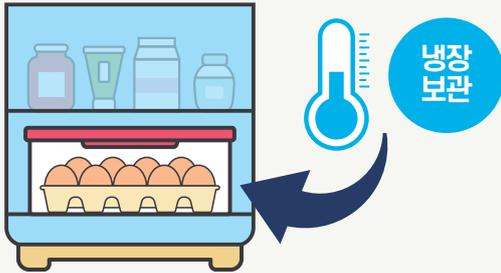


달걀 취급 시 주의 요령

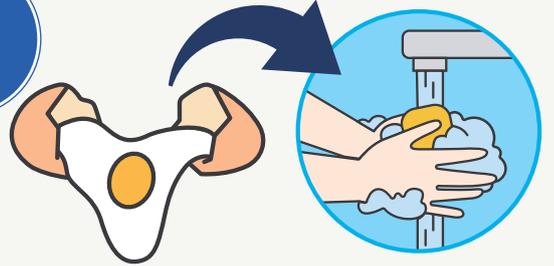


보관



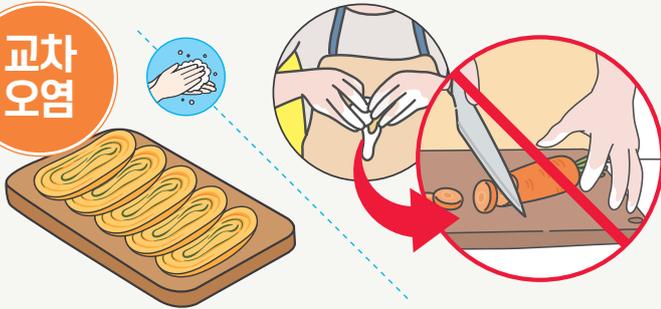
냉장 달걀은 지속적으로
냉장 상태 유지

취급



달걀 껍질 만진 후,
비누로 30초 이상 손 씻기

교차 오염



칼·도마 **구분 사용**, 달걀은 다른
식재료 닿지 않게 **접촉주의**

가열

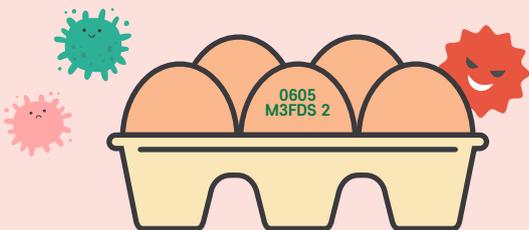


달걀은 속까지 완전히 익도록 **충분히 가열**
(중심온도 75도 1분 이상 가열)

특별한 주의 필요



상온유통 달걀



권장사항



살균 전란액 사용 권고



식중독 예방 '손보구가세'요!



손씻기
흐르는 물에 비누로
30초 이상 손씻기

보관온도 지키기
냉장식품 5°C 이하
냉동식품 -18°C 이하 보관

구분사용하기
날 음식과 조리 음식 구분
칼도마 구분 사용

가열하기
육류 중심 온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기

세척소독하기
식재료와 조리 기구는
깨끗이 세척 소독

식중독 예방

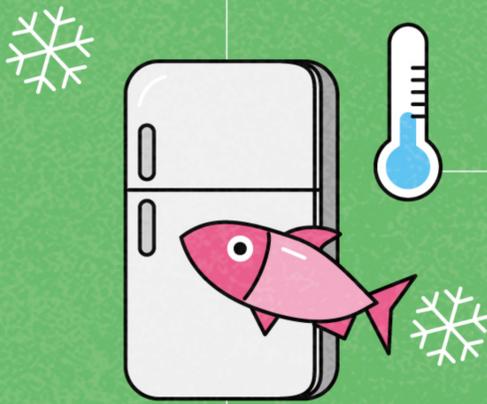
‘손보구구가세’요!

식중독 예방을 위한 5가지 실천수칙



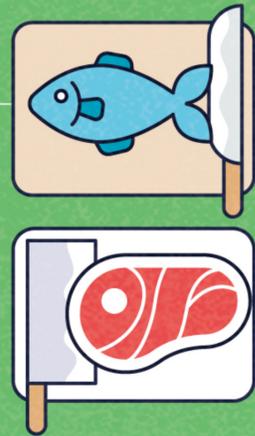
손씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



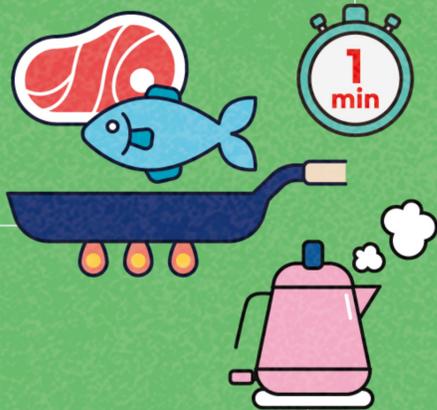
보관온도 지키기

냉장식품 5°C 이하
냉동식품 -18°C 이하 보관



구분사용하기

날 음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분사용



가열하기

육류 중심온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독