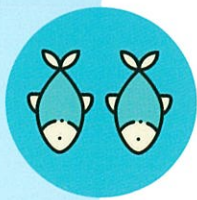
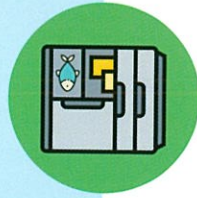


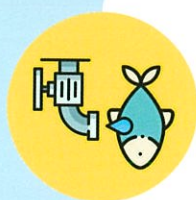
식중독 예방 6가지 기본원칙



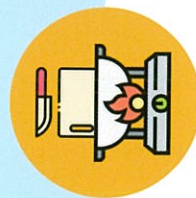
오염된 수산물
섭취를 금지하고,
신선한 수산물을
섭취하기



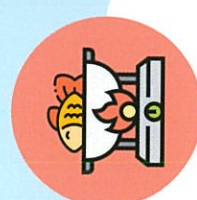
구입 시 신속히
냉장·냉동 보관하고,
빠른 시간 내에
조리하기



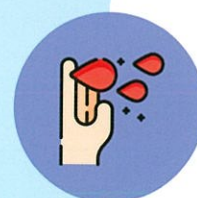
조리 시
흐르는 수돗물로
2~3회 깨끗이
씻어주기



칼, 도마는 구분해서 사용,
사용한 조리 기구는
열탕 처리하여
2차 오염 예방하기



감염 위험성이 높은
고위험군 자원이 있는 사람들은
85°C에서 1분 이상
가열 조리하여 섭취하기



피부에
상처가 있는 사람은
오염된 바닷물에
들어가지 않기

수산식품 위생·안전에 관하여
문의사항이 있을 경우
아래 기관에 문의하시기 바랍니다.

해양수산부	044)200-5620~1
국립수산물과학원	051)720-2631
국립수산물품질관리원	051)400-5781
수협중앙회	02)2240-1835
식품의약품안전처	043)719-3253~4
질병관리본부	043)719-7123

식중독 걱정없이 안전한 여름철 수산물 즐기기

