국민 안심이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

안전한 식·의약 생활을 위한
컨·슈·머·뉴·스·레·터

2022.05.12. (목)
Vol.6 / Issue. 18

대량 조리한 음식, 식중독 주의하세요!

STEP 1
육류 등은 중심온도 75℃, 1분 이상 완전히 조리



TIP! 어패류는 85℃, 1분 이상 익혀야 합니다.

STEP 2
조리된 상태로 상온에 방치되지 않도록, 조리 후 즉시 제공



TIP! 대량조리음식을 상온에 방치할 경우, 서서히 식으며 산소가 없는 조건에서 살아남은 아포(균의 씨앗)가 발육 및 증식하여 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

STEP 3
보관이 필요한 경우, 여러개 용기에 나누어 담거나 빠르게 냉각하여 냉장보관



TIP! 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 올려놓고 저으면 더 빠르게 냉각할 수 있습니다.

STEP 4
따뜻한 음식은 60℃ 이상, 차가운 음식은 5℃ 이하로 보관



TIP! 보관된 음식 섭취 시 균이 있더라도 사멸되도록 75℃ 이상으로 재가열해야 합니다.

[보도자료]

퍼프린젠스 봄철 식중독에 주의하세요!

[주요 식 ·의약 정보]

5월 14일은? 식품안전의 날!

[홍보 영상]

제21회 식품안전의 날 : 미래식품 애니메이션

식품의약품안전처