1. 설 명절, 식중독 예방 요령

가. 개인 위생 관리 요령

○ **세정제(비누 등)를** 이용하여 흐르는 물에 **깨끗하게 손 씻기**

- 외출에서 돌아온 후, 화장실 사용 후, 식사 전, 조리 시작 전·후 및 식재료 취급 전·후에는 반드시 실천

○ **생식은 가급적 피하고, 지하수는 반드시 끓여 음용**

나. 식품 안전 관리 요령

▢ 명절음식 재료 구입

○ 차례음식 및 가족식사 등 **명절 음식에 남기지 않고 먹을 만큼 양질의 식재료**를 신선도와 유통기한 등을 고려하여 **정량 구입**

○ 식재료는 조리 계획에 따라 **필요량만 깨끗하게 세척**

- 채소 및 과일류 등 **비가열식품은** 반드시 **살균·세척제 사용**

▢ 명절음식 조리 · 보관

○ 재료 손질을 위한 **조리 기구는 재료 유형별로** 각각 **이용**

○ 식사인원, 성인·아동 구분 등에 따라 **매끼 식사량**을 합리적으로 결정하여 **정확한 양만을 가열조리**

- 조리 시 음식물의 내부까지 완전히 익도록 **85℃ 1분 이상 충분히 가열**

○ 조리 후 **익힌 음식과 익히지 않은 음식은 따로 구분 보관**

○ 음식은 조리 후 **신속하게 먹는 것을 원칙**으로 하지만, 부득이 보관이 필요한 경우 조리직후 덮개를 덮어서 냉장 보관

- 명절 전 냉장고에 장기 보관 중인 음식은 과감히 버리고, 내부는 깨끗이 살균·소독

기회는 공정하게! 희망은 다 같이!

▢ 명절음식 식사

○ 음식은 **개인별 개별 찬기를** 사용하여 **따로 주고, 덜어 먹기**

○ 가열 조리 후 **냉장 보관된 음식은 철저히 재가열** 후 식사

○ **남은 명절 음식은** 과감히 **음식물 쓰레기통에 버림**

○ 식사 후 **모든 조리 기구는** 청결하게 유지되도록 **세척 및 소독**