식품의약품안전처	**보 도 자 료**	국민 안심이 기준입니다	
보도 일시	**배포 즉시**	배포일	2022. 11. 7.(월)
담당 부서	대전지방식품의약품안전청 식품안전관리과	책임자	과 장 임현진 (042-480-8721)
		담당자	사무관 최용훈 (042-480-8737)

대전식약청, 단풍철 대비 고속도로 휴게소 식중독 예방 홍보

- 단풍철 이용객이 많은 고속도로 휴게소 대상 집중 홍보 -

□ 식품의약품안전처(처장 오유경) 대전식약청은 **단풍철**을 **맞아 이용객이 많은 고속도로 휴게소**(죽암휴게소 부산방향) 내 **조리 종사자**와 **이용객**을 **대상**으로 11월 7일부터 11월 9일까지 **식중독 예방 집중 홍보**를 **실시**합니다.

○ 주요 홍보 내용은 ▲올바른 손씻기 ▲익혀먹기, 끓여먹기 ▲식재료·조리기구 세척·소독하기 ▲칼·도마 구분·사용하기 ▲냉장·냉동 식품 보관온도 지키기입니다.

○ 이번 홍보는 **식중독 신속검사차량**을 **활용**하여 **식중독 예방 홍보 동영상**을 **송출**하고 **소비자위생감시원**과 함께 **홍보물 배포** 등을 **실시**할 **예정**입니다.

□ 대전식약청은 앞으로도 **계절**에 따라 **국민**들이 많이 이동하는 시기에는 **식중독 예방 활동**을 **실시**하여 **국민이 안심**하는 **식생활 환경을 조성**하기 위해 **최선**을 다하겠습니다.

<붙임> 1. 식중독 예방 6대 수칙
2. 음식점 위생관리 요령

대한민국 정책브리핑 OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 1 | **식중독 예방 6대 수칙**



대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 2 | **음식점 위생관리 요령**

식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다

안전한 식생활 365
식품의약품안전처가 함께합니다



음식점 위생관리 요령

식재료 취급 시 주의사항

- 식재료는 유통경로를 확인할 수 있는 신선한 식재료 사용
- 가공된 식재료는 유통기한 내 사용 및 보관온도 준수
- 기구·용기는 각 식재료 사용 후 충분히 세척·소독하거나 구분사용
- 생채소는 세척 후 빨리 사용하거나 최대한 냉장 보관
- 김밥재료는 냉장상태 유지
- 계란 취급과 깨기, 고기 썰기 등 식재료 취급 후에는 반드시 비누로 손씻기 또는 위생장갑 교체하기



조리 시 주의사항

- 칼·도마 수시 세척 소독 및 구분사용
- 다양한 식재료를 이용하는 복합조리식품(예:김밥류) 조리 시 위생장갑 구분사용 및 자주교체
- 조리가 완료된 식품이나 나물무침, 김밥, 샐러드 등 더 이상 가열하지 않는 식품은 맨손으로 조리금지
- 조리한 음식이 상온에 오랜 시간 방치 되지 않도록 주문 후 조리 (특히, 김밥류)
- 육류, 가금류, 달걀 등은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열조리 (※ 중심온도 75℃, 1분 이상)



조리 후 주의사항

- 조리한 음식은 즉시 제공하고 조리 후 가급적 2시간 이내 섭취
- 조리를 마친 음식은 반드시 덮개를 덮고 적정온도로 보관
- 따뜻한 음식은 60℃ 이상, 찬 음식은 5℃ 이하 보관



조리종사자 주의사항

- 화장실 사용시 조리용 앞치마 착용금지 및 사용 후 손씻기 철저
- 설사, 구토 등 식중독 의심증세가 있는 경우 조리 배제



대한민국 정책브리핑
OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락