

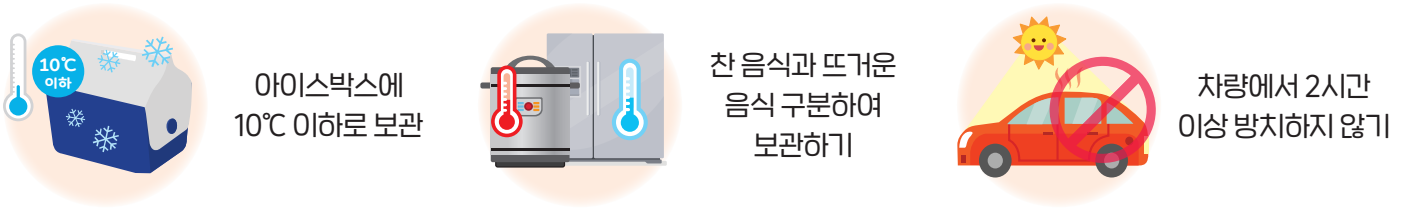
# 야외활동 시, 안전한 식품 취급·섭취 방법

여름철에는 고온 다습한 날씨로 식중독균이 더욱 빠르게 증식합니다. 야외에서 음식을 섭취할 때에는 식재료 구매부터 꼼꼼하게 준비하고 보관 및 조리방법 등에 주의를 기울여야 합니다.

## 1. 식중독 예방을 위한 안전한 장보기 순서



## 2. 음식 안전하게 보관하기



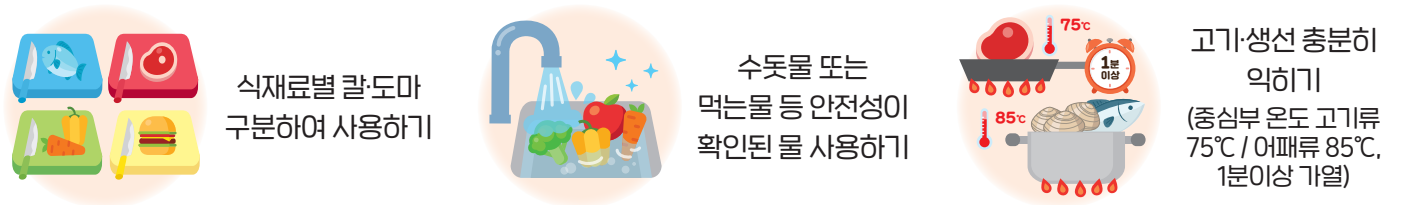
## 3. 손 깨끗이 씻기

- ☑ 음식 조리하기 전후
- ☑ 코를 풀거나 재채기 후
- ☑ 식재료 바꿀 때
- ☑ 쓰레기 만진 후
- ☑ 달걀·육류 등을 만진 후
- ☑ 화장실 다녀온 후



흐르는 물에 손 세정제를 사용하여 30초 이상 손 씻기

## 4. 음식 위생적으로 조리하기



## 5. 음식 안전하게 섭취하기

