



# 식중독 위험 요인 줄이기

## 1. 개인 위생 불량

- 필요한 상황에서 손을 씻지 않거나 제대로 씻지 않은 경우
- 즉석 섭취 식품을 맨손으로 만진 경우
- 음식 서비스 직원이 구토, 설사, 열을 동반한 인후통, 황달, 노출된 감염성 상처나 종기가 있는 상태로 근무한 경우

## 2. 안전이 보장되지 않은 출처의 식품

- 승인되지 않은 출처의 식품을 사용하거나 허가받지 않은 장소에서 음식을 조리한 경우
- 변질된 식품을 수령한 경우

## 3. 부적절한 조리 온도/방법

- 조리
- 재가열
- 냉동 (어류 기생충 제거를 위한 살균 단계)

## 4. 잘못된 보관 방식, 시간, 온도

- 안전을 위해 시간/온도 관리가 필요한 식품(TCS)의 온열 및 냉장 보관을 제대로 하지 않은 경우
- 즉석 섭취 가능한 TCS 식품의 날짜/시간 표시 누락한 경우
- 식품 안전을 위해 시간 관리가 필요하지만 제대로 준수하지 못한 경우
- TCS 식품 냉각을 잘못된 경우

## 5. 식품 오염

- 오염되었거나 제작 기준에 맞지 않은 장비 사용한 경우
- 직원의 잘못된 위생 습관을 지니고 있는 경우
- 부적합한 식품을 보관/조리한 경우
- 화학물질에 노출된 경우