



교차오염이란?

오염된 물질(오염되어 있던 식재료, 조리기구, 종사자의 손 등)과의 접촉으로 인해 식재료나 식품이 오염되는 것

교차오염 예방 방법

- ▶ 용도별 구분사용(칼, 도마, 사용장갑, 앞치마, 행주, 수세미 등 주방용구)

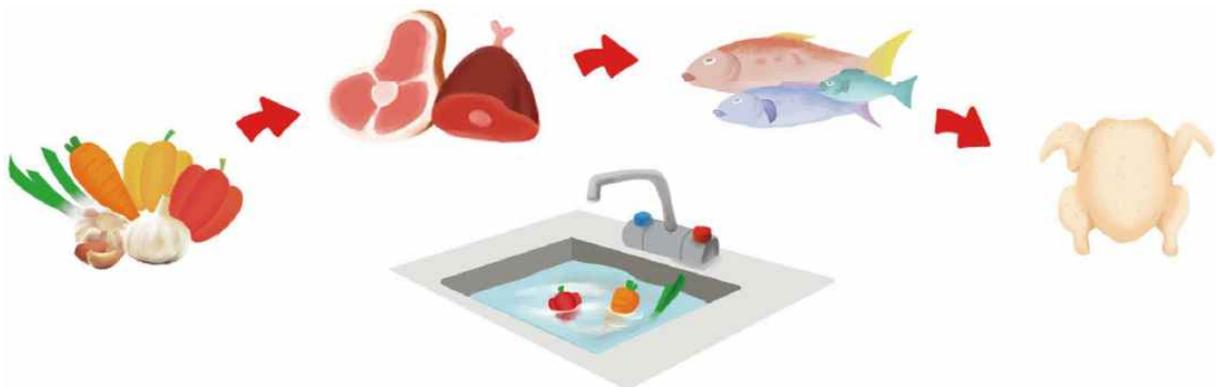


- ▶ 용기 및 덮개 구분사용

- 조리 완료 된 식품은 소독된 용기에 담은 후 덮개를 덮어 2차오염 방지
- 달걀의 외포장지(박스) 제거 후 식품 표시사항과 함께 밀폐용기에 보관
- 개봉 후 남은 식재료는 밀봉하여 식품 표시사항에 표시된 방법대로 보관

- ▶ 세척 시 구분하여 작업

- 싱크대의 물이 넘치지 않게 주의하고 식재료 세척 후 싱크대는 반드시 세척할 것
- 하나의 싱크대를 사용하는 경우 **채소류** → **육류** → **어패류** → **가금류** 순으로 세척



< 출처 : 식품의약품안전처 >

Q. 퀴즈팡팡

1. 달걀은 외포장지 제거 후 식품 표시사항과 함께 밀폐하여 보관해야 한다. (O, X)
2. 하나의 싱크대를 이용하여 세척할 경우 가금류를 가장 먼저 세척해야 한다. (O, X)

