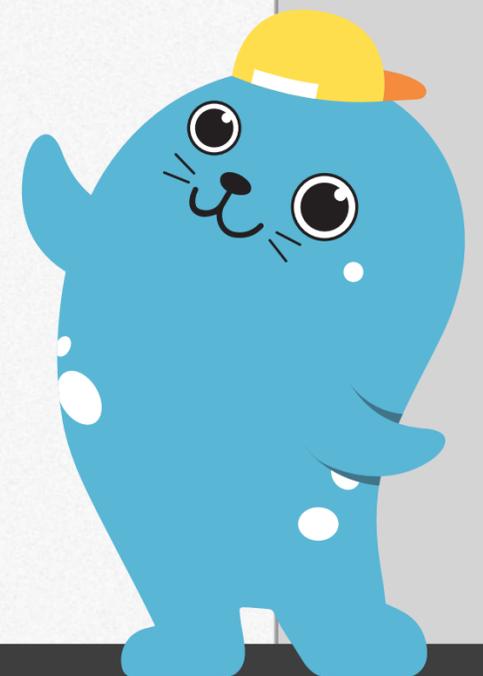
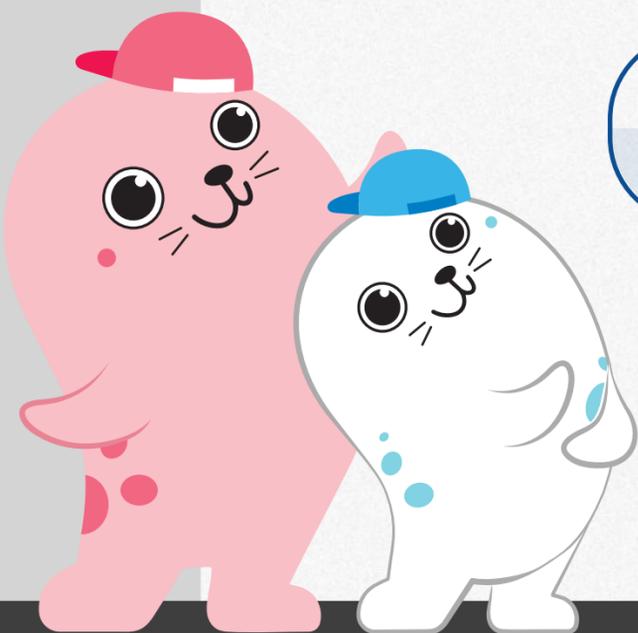
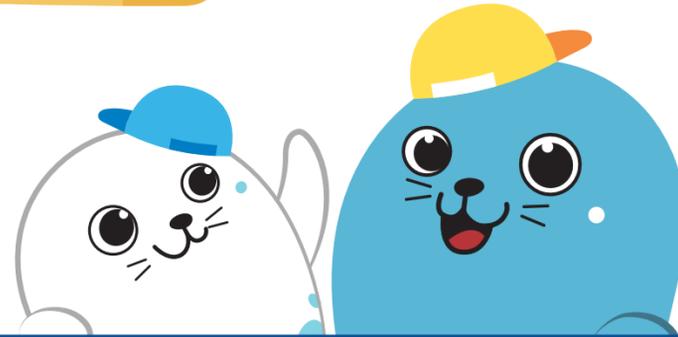


매년  
**5월 14일**  
식품안전의 날

FOOD SAFETY DAY





매년 5월 14일은 **식품안전의 날!**

식품안전의 중요성을 널리 알리고,  
식품안전사고 예방과 국민보건 향상을 목적으로  
식품의약품안전처에서 제정한 법정기념일

식품안전의 날은 왜 5월 인가요?

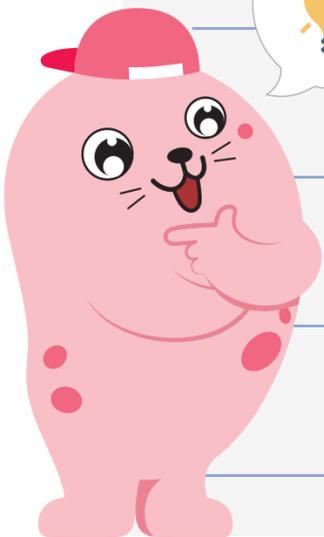


5월은 온도가 높아지는 시기로 식자재의 변질 가능성이 높습니다.

또, 5월은 봄을 만끽하기 위해 나들이 나온 사람들이 야외에

장시간 음식물을 방치하는 등 식품 보관, 섭취, 개인위생에 대한

관리 부주의 등으로 식중독이 많이 발생하는 시기이기 때문입니다.



안심할 수 있는 식품을 섭취하려면

# 식품 인증마크 꼭 확인하세요!



☑ HACCP 안전관리인증기준



☑ 어린이기호식품 품질인증

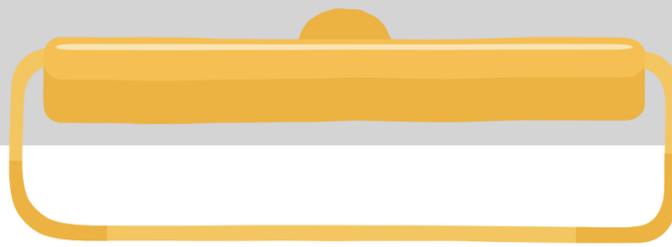


☑ 건강기능식품 인증



☑ 우수건강기능식품 인증마크(GMP)





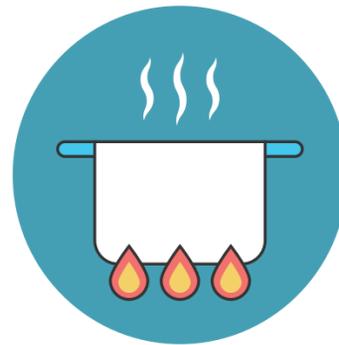
## 식중독 예방 실천요령

# 6대 수칙도 알아보을까요?



### 손 씻기

흐르는 물에 비누로  
30초 이상 씻기



### 익혀먹기

육류 중심 온도 75°C  
(어패류는 85°C)  
1분 이상 익혀먹기



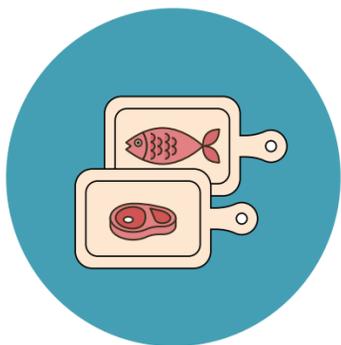
### 끓여먹기

물은 끓여서 마시기



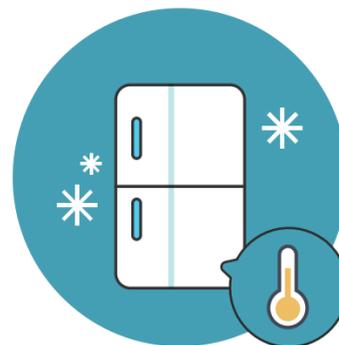
### 세척·소독

식재료·조리기구는  
깨끗이 세척·소독 하기



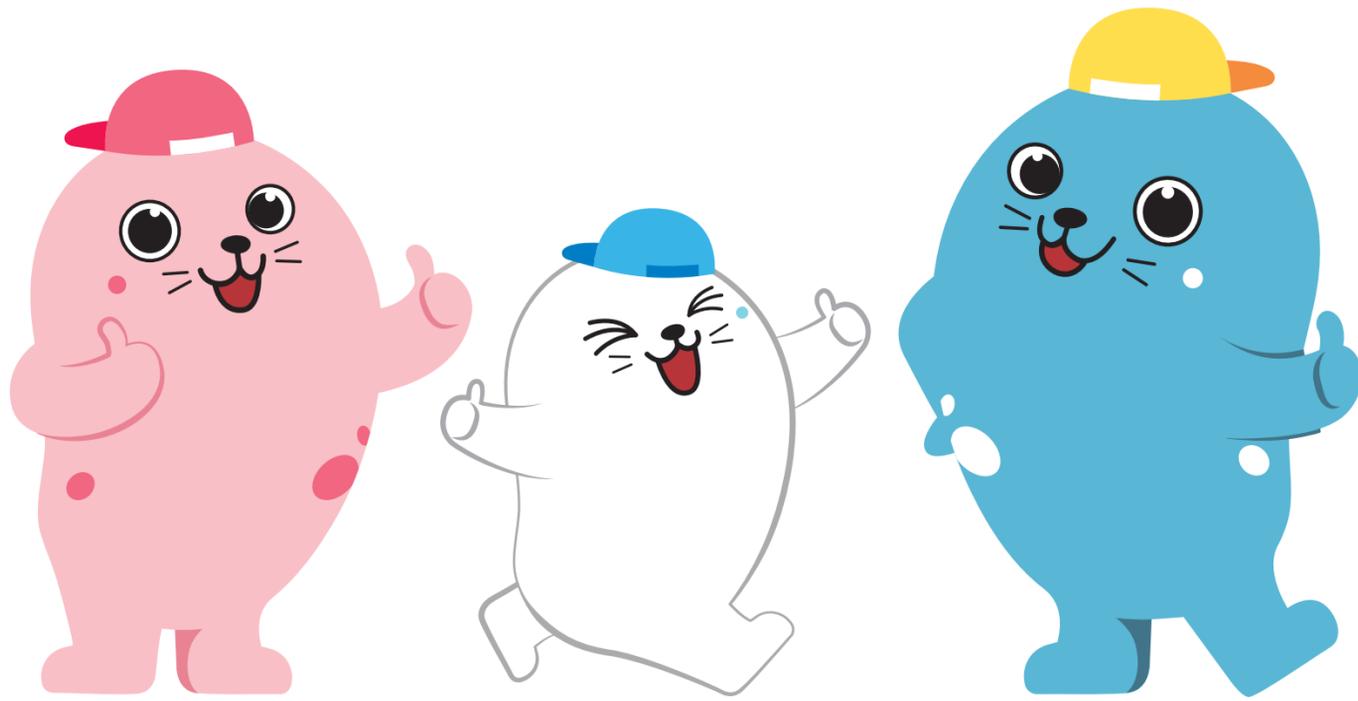
### 구분사용

날 음식과 조리음식  
구분, 칼·도마 구분사용



### 보관온도

냉장식품은 5°C이하,  
냉동식품은 -18°C 이하



**건강한 시민  
식품안전과 함께!**

all ways INCHEON



인천광역시