

# 당신 가정의 주방! 안전하십니까?

**소** 비자보호원에서는 수도권 소재 10가구 중 6가구의 주방에서 사용하는 냉장고, 행주 등에서 식중독균인 황색포도상구균이 검출된 것으로 발표했다. 가정도 식중독 사고로부터 안전하지 않은 것이다. 식중독균으로부터 주방을 지키기 위해서는 다음과 같이 청결을 유지하여야 한다.

- ◆ 냉장고의 적정온도는 5℃ 이내로 설정한다. 5~10℃ 사이에 4시간 이상 방치하면 병원성 리스테리아균 등 식중독 원인균이 발생할 가능성이 높다.
- ◆ 고기와 생선 조리 후 먹고 남은 음식은 2시간 이내 또는 즉시 냉장고에 넣어둔다.
- ◆ 먹고 남은 음식은 냉장고 보관 후 3일 이내에 섭취하거나 고온에 가열한다.
- ◆ 주방의 싱크대, 배수구는 1~2일 간격으로 소독한다.
- ◆ 익히지 않은 고기를 사용한 도마에 다른 음식을 취급해야 할 경우에는 세제를 이용하여 뜨거운 물로 씻은 후 락스류 등 소독제를 적당히 희석하여 소독 후 사용한다.
- ◆ 그릇은 2시간 이내 또는 즉시 뜨거운 물과 세제를 이용하여 깨끗이 닦은 후 자연 건조시킨다.
- ◆ 조리하지 않은 고기류나 생선을 취급한 손은 비누를 이용하여 20초 이상 따뜻한 물로 씻는다.
- ◆ 냉동된 고기, 생선은 냉장고 또는 전자렌지를 이용하여 해동하는 것이 바람직하고, 찬물에 담귀 해동시킬 때는 비닐봉지에 넣어 해동하고, 물은 30분마다 바꿔야 한다.
- ◆ 부엌의 조리대는 물과 세제로 닦은 후 소독제로 마무리한다.
- ◆ 야채와 과일은 흐르는 물에 2회 이상 충분히 세척한 후 섭취한다. 

