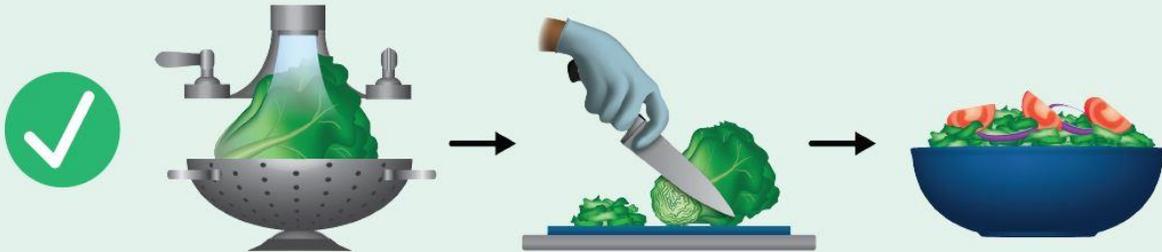


과일 및 채소 씻기

과일과 채소 겉면에는 세균, 벌레, 살충제 등의 이물질이 있을 수 있습니다. 모든 과일과 채소는 조리 또는 제공 전에 반드시 물로 씻어 질병을 유발할 수 있는 이물질을 제거해야 합니다. 아보카도, 베리류, 고명용 채소, 신선한 허브도 마찬가지입니다.

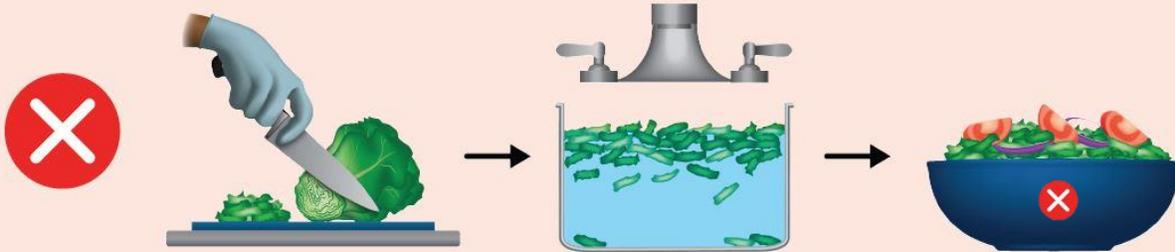
✔ 과일과 채소는 목욕이 아닌 샤워를 해야 한다고 생각하면 이에 쉽게 접근할 수 있습니다.

손질하기 전에 흐르는 물에 헹궈서 먼지와 세균을 먼저 제거하세요.



먹을 준비가 된 음식을 다룰 때는 손을 씻고 장갑을 착용하세요.

칼은 음식의 외부에 있는 세균과 먼지를 음식 내부로 옮깁니다.



세균은 수조에서 교차 오염될 수 있으며 샐러드가 안전하지 않게 됩니다.



- 승인된 야채 세척대에서만 과일과 야채를 헹구세요.
- 사용 전 야채 세척대를 씻고 헹구고 살균합니다.



과일과 채소를 3 칸 싱크대나 손 씻는 싱크대에서 헹구지 마세요.



Modified from 'Wash Produce Before Preparing or Serving' by Tacoma-Pierce County Health Department / CC BY-NC 4.0. Photo credit.

Food Safety Program (식품 안전 프로그램)
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680



SNOHOMISH
COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Korean 5.27.25