

# 깨끗한 손!



청결은 음식물로 인한 감염을 예방하는데 중요한 요인입니다.  
비누와 따뜻한 물로 20초간 손을 씻으세요.

- 음식을 만지기 전과 후
- 날계란, 생고기, 가금류, 생선 혹은 거기에서 나온 즙을 만지고 난 후
- 화장실 사용 후
- 기저귀를 갈은 후
- 애완동물을 돌본 후
- 환자의 돌보고 난 후
- 코를 풀거나 기침 혹은 재채기를 한 후

식품 안전에 대한 질문이 있으십니까?

AskKaren.gov



식품 안전에 대한 질문은  
AskKaren.gov으로 들어가  
"Ask Karen"을  
클릭하세요.

미국 농무부 육류 및  
가금류 핫라인 전화:  
1-888-MPHOTLINE  
(1-888-674-6854)

MPHotline



USDA 미국 농무부  
식품 안전 및 점검 서비스

www.fsis.usda.gov

USDA는 평등 고용의 기회를 제공하는 직장입니다.

2011년 12월