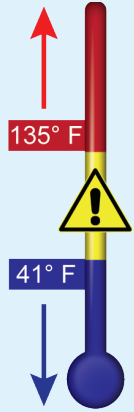


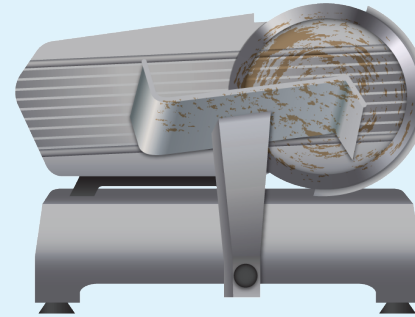
식중독의 주요 원인



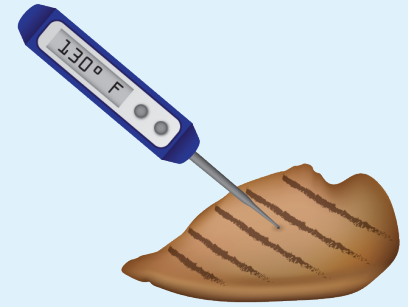
식품을 따뜻하게 (135°F 이상) 또는 차갑게 (41°F 이하) 보관하지 않았습니다.



질병에 걸린 식품 종사자가 있습니다.



장비를 세척하거나 살균하지 않았습니다.



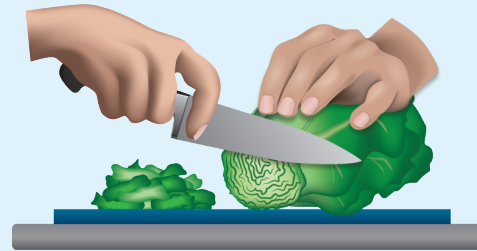
음식을 제대로 조리하지 않았습니다.



안전한 (상업적) 식품 공급원을 사용하지 않습니다.



식품을 제대로 식히지 않습니다.



즉석조리식품을 맨손으로 취급합니다.



손을 제대로 씻지 않습니다.