비상 상황시 식품 안전 관리 요령

수돗물은 식수로 안전하다는 언론 보도가 있기 전까지는 오염된 것으로 간주하십시오.

물을 끓여 사용하라는 당국의 지시가 내려진 상태라면 항상 끓여 마십시오.

끓인 물이라도 24시간이 지나면 다시 끓이십시오.

전기가 끊겨 끓일 수 없으면 정수용 정제나 가정용 표백살균제로 물을 살균처리하도록 합니다. 물 2 리터당 가정용 표백살균제를 10 방울(티스푼 1/4 분량) 넣고 잘 섞은 뒤 30분 정도 기다립니다. 살균처리가 끝나면 깨끗한 용기에 담아 보관합니다.

끓이거나 살균처리한 물을 사용해야 할 경우:

• 샐러드나 과일 등 가열하지 않고 그대로 먹는 음식을 씻을 때

• 수저류/그릇 설거지

• 도마나 조리 용구 세척

• 양치질이나 기타 개인위생

• 물 보관 용기 세척

음식 조리

• 음식은 되도록 간단하게 하고, 샐러드보다는 익힌 음식을 드십시오.

• 음식 조리나 식사를 하기 전에는 항상 손을 씻으십시오. 물이 부족하면 대접 같은 곳에 살균제를 탄 물을 담아 두고 손을 씻거나 알코올 손 소독제를 사용하십시오.

• 부패성 음식을 먼저 먹고 비부패성은 나중에 드십시오. 즉, 육류와 빵, 과일을 먼저 먹고 통조림이나 포장식품은 나중에 먹습니다.

• 전기가 끊긴 상황이라면 불필요하게 냉장고/냉동고 문을 여는 일이 없도록 하십시오.

• 해동된 식품을 다시 냉동시켜서는 안됩니다.

• 음식 변질이 의심되면 그냥 버리십시오.

• 깨졌거나 이음새가 손상된 통조림은 먹지 마십시오.

자세한 정보는 저희 웹사이트 WWW.FOODSAFETY.GOVT.NZ를 참조하거나 전화 0800 693721로 문의하십시오.

Tips for safe food during and after an emergency korean2