

## 하절기(6~9월) 자제/주의 메뉴(권고)

구분	분류	대상품목	
식재료	가열되지 않아 식중독 유발 가능성 높음	회류	생선회, 초밥용·회덮밥용 생선살
		젓갈류	어리굴젓, 염장굴, 조개젓 등
	식품 자체 위해도 높음	알류	곤이·알, 연어알, 정어알, 날치알, 성게알 등/대구알, 명란(탕류는 제외)
	자연독 식중독 유발 가능성 높음(냉동 제외)	패류	석화/생굴(냉동 굴은 가열 후 제공가능), 바지락, 홍합, 전복, 백합, 꼬막, 조갯살 등(자숙은 제외)
	제조·보관 과정에서 미생물 증식 위해도 높거나 교차오염 위험 높음	육류	순대, 족발, 편육, 보쌈 삼계육(교차오염 위험)
		어류	연어(훈제연어, 연어필렛 등) 미꾸라지, 가오리채, 홍어 등
	그 외 수산물	미더덕, 멧게, 해삼, 오만둥이 등	
메뉴	복잡한 수작업 및 제조과정 중 미생물 증식 가능성 높음	김밥류, 유부초밥, 주먹밥류, 오니기리, 오니기라즈, 툄, 말이/무스비, 샌드위치, 햄버거, 추어탕, 홍어무침, 가오리채무침, 추계탕	
	가열제품과 비가열 제품의 혼합 및 조리 과정 중 온도 관리가 어려워 변질 우려 높음	오징어야채무침, 맛살오이냉채, 떡갈비냉채, 훈제오리냉채, 진미채무침, 진미채볶음, 명엽채 볶음 등	
	다수분·고단백 식품으로 미생물 증식 위해도 높음	콩국 또는 비지 사용 메뉴(자체조리식품에 한함), 킷순두부	
	완전 가열되지 않는 동물성 메뉴	지단, 수비드, 반숙란, 생크림빵(크림포함 디저트 일체)	
	세척·소독이 어려운 과일류	딸기, 산딸기 등	