

# 하절기(6~9월) 자체/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<br>삼계육(교차오염 위험)                             |
|     |                                      | 어류                                                                         | 연어(훈제연어, 연어필렛 등) 미꾸라지, 가오리채, 홍어 등                          |
|     |                                      | 그 외 수산물                                                                    | 미더덕, 멍게, 해삼, 오만둥이 등                                        |
| 메뉴  | 복잡한 수작업 및 제조과정 중 미생물 증식 가능성 높음       | 김밥류, 유부초밥, 주먹밥류, 오니기리, 오니기라즈, 롤, 말이/무스비, 샌드위치, 햄버거, 추어탕, 홍어무침, 가오리채무침, 추계탕 |                                                            |
|     | 가열제품과 비가열 제품의 혼합으로 온도관리 어려워 변질 우려 높음 | 오징어야채무침, 맛살오이냉채, 떡갈비냉채, 훈제오리냉채                                             |                                                            |
|     | 다수분·고단백 식품으로 미생물 증식 위해도 높음           | 콩국 또는 비지 사용 메뉴(자체조리식품에 한함), 컵순두부                                           |                                                            |
|     | 완전 가열되지 않는 동물성 메뉴                    | 지단, 수비드, 반숙란, 생크림빵(크림포함 디저트 일체)                                            |                                                            |
|     | 세척·소독이 어려운 과일류                       | 딸기, 산딸기 등                                                                  |                                                            |