

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

노로바이러스 식중독 및 감염병 예방은 **올바른 손 씻기**에서 시작합니다.

언제 씻을까요?



외출한 직후



생선·날고기·계란 등 취급 후



코를 풀거나 재채기 후



쓰레기 취급 후



화장실 사용 후

올바른 손씻기를 알아볼까요?



1 거품내기



2 깍지 끼고 비비기



3 손바닥, 손등 문지르기



4 손가락 돌려뒤기

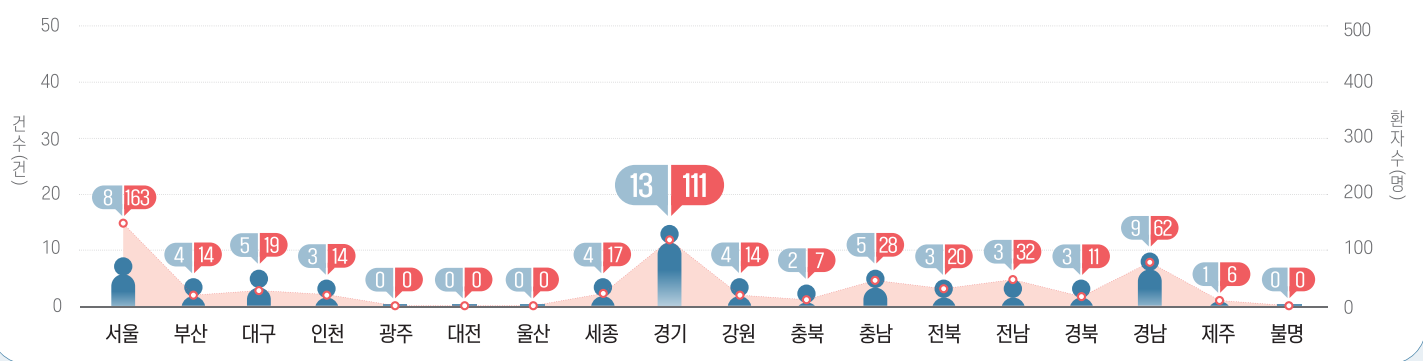


5 손톱으로 문지르기

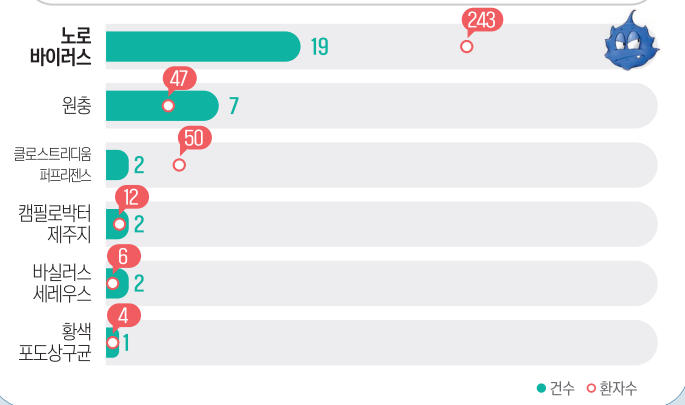


6 흐르는 물로 헹구기

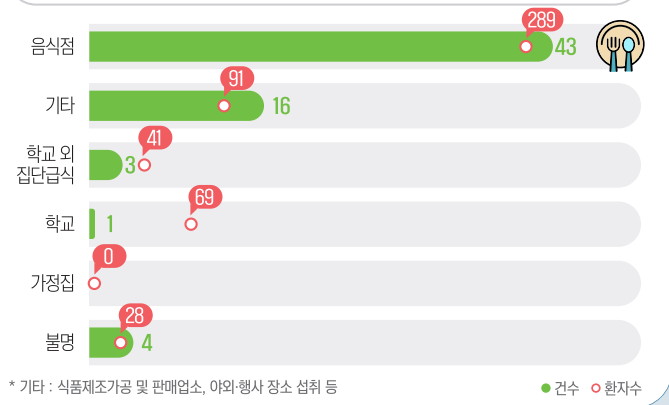
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 2월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 2월 합)



식중독 시설 현황 ('16~'20년 2월 합)



※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)오염경로 및 예방법 → (12월)환경 및 접촉관리 → (1월)소독액 제조 → (2월)올바른 손씻기 순으로 제작됩니다.