

사례로 보는 식중독 이야기(4.1~4.15)_노로바이러스, 이제 헤어지자

사례로 보는 식중독 이야기(4.1~4.15)

<노로바이러스, 이제 헤어지자>



꽃이 피는 봄이 왔음에도
노로바이러스는
우리가 너무도 좋은지
여전히 남아 있네요



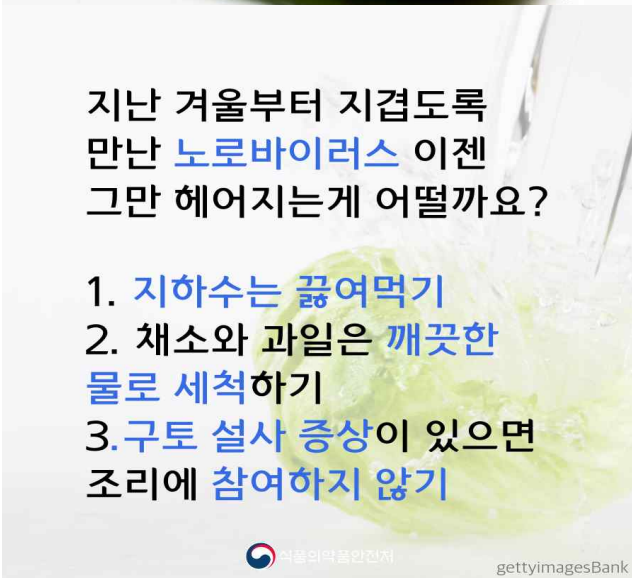
최근 5년 4.1~4.15사이에도
지하수, 지하수로 씻은
김치를 먹고 526명이 구토,
설사에 시달렸습니다.

노로바이러스에 오염된
지하수로 인해 발생한
식중독입니다.



지난 겨울부터 지겹도록
만난 노로바이러스 이젠
그만 헤어지는게 어떨까요?

1. 지하수는 끓여먹기
2. 채소와 과일은 깨끗한 물로 세척하기
3. 구토 설사 증상이 있으면 조리엔 참여하지 않기



사례로 보는 식중독 이야기(4.16~4.30)_김밥을 부탁해!



사례로 보는 식중독 이야기
김밥을 부탁해!
(4.16~4.30)

식중독예방안전지



최근 5년간 4.16~4.30 동안
김밥을 먹고 86명의 식중독환자가
발생하였습니다.

식중독예방안전지



살모넬라는 동물의 장에 살아
달걀, 생우유, 고기에 쉽게
오염이 됩니다.

식중독예방안전지



- 즐거운 나들이를 위해 지켜주세요
1. 달걀을 만진 후 손 닦기
 2. 75도 1분 이상 가열하기
 3. 조리도구는 사용 후 세척하기
 4. 이동시 아이스박스에 보관하기
 5. 조리 후 2시간 이내 섭취하기

식중독예방안전지



따듯한 날씨로
소풍가기 딱 좋은 계절
김밥은 꼭 챙겨가시죠?

식중독예방안전지



익히지 않은 햄, 덜 조리된 달걀,
달걀을 만진 손을 닦지 않고
김밥을 만들어 식중독(살모넬라)이
발생되었습니다.

식중독예방안전지



또한 김밥을 위생적으로
만들었더라도 트렁크나 실온에
보관하면 식중독(퍼프린젠스)이
발생 할 수도 있습니다.

식중독예방안전지