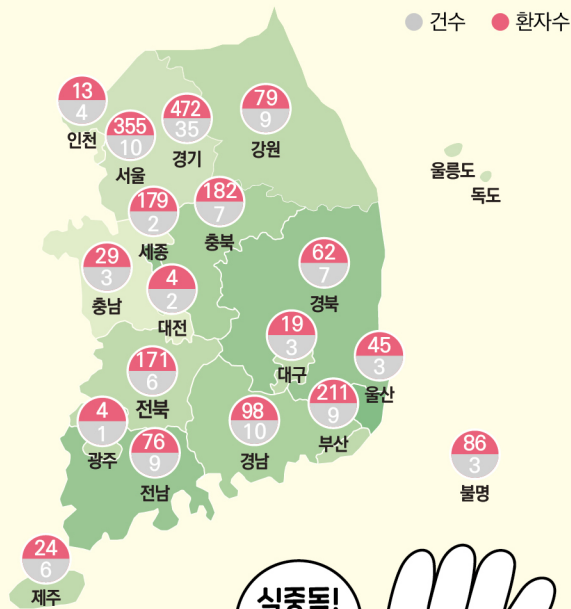


## 식중독 발생지역 현황 ('17~'21년 5월 합)



## 식중독 원인균 현황 ('17~'21년 5월 합)



## 식중독 발생시설 현황 ('17~'21년 5월 합)



# 5월 식중독 주의 정보

## 세균 및 바이러스로 인한 식중독 주의



## 식중독 예방 6대 수칙

5월에는 병원성대장균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 등 세균성 식중독과 노로바이러스 식중독 모두 발생할 수 있는 계절로 식중독 예방 6대 수칙을 실천하고 식중독 없는 봄을 만끽하세요~

### ● 손씻기



### ● 익혀먹기



### ● 끓여먹기



### ● 구분 사용하기



### ● 세척·소독하기



### ● 보관온도 지키기

