



찬바람이 불면 증가하기 시작하는 노로바이러스

11월부터 증가하기 시작해서 초여름까지 지속적으로 발생

노로바이러스는 외피가 없어 알코올 소독효과가 떨어지므로 식중독 및 감염병 예방을 위해서는 비누로 손씻기가 가장 중요합니다.



언제
씻을까요?



외출다녀온 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 돌려 닦기



5 손톱으로 문지르기



6 흐르는 물로 헹구기

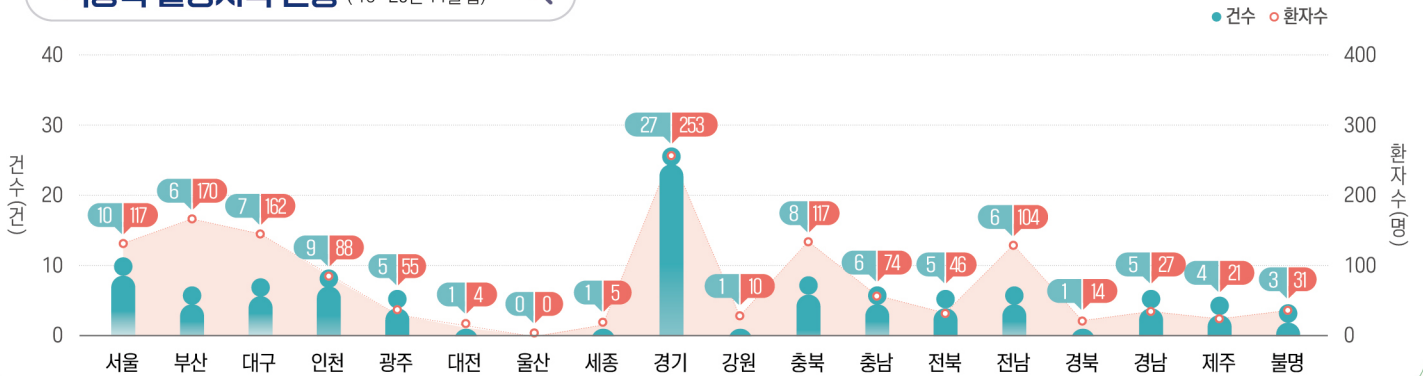


7 종이타월로 물기 닦기

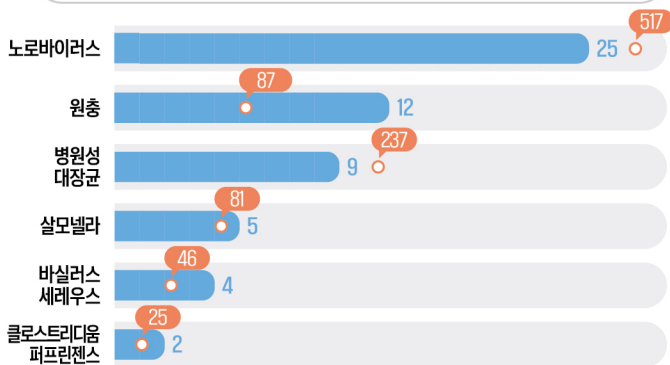


8 종이타월로 물 잡기

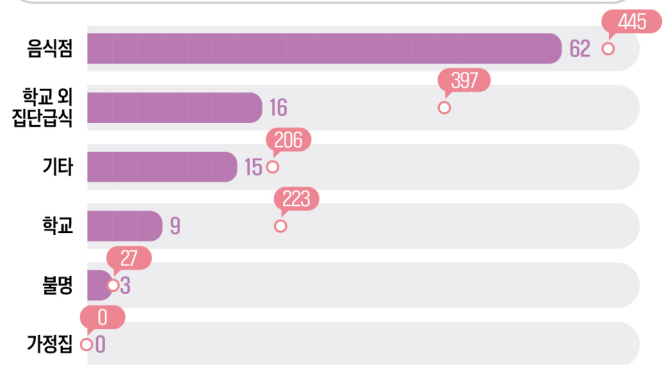
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 11월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 11월 합)



식중독 발생시설 현황 ('16~'20년 11월 합)



※ 최근 5년간('16~'20년) 11월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

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