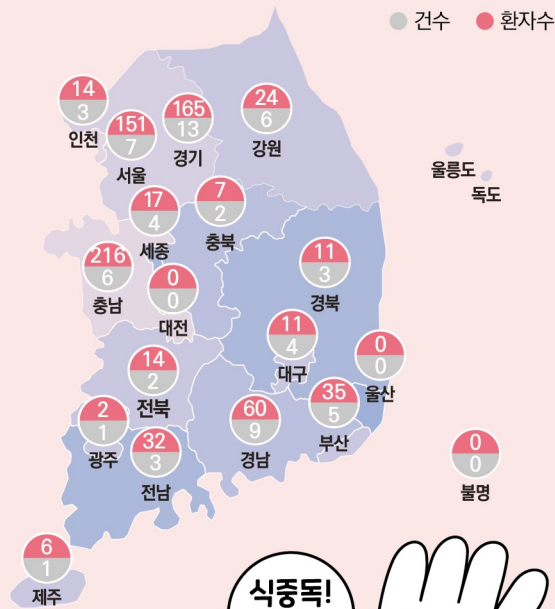


식중독 발생지역 현황 ('17~'21년 2월 합)

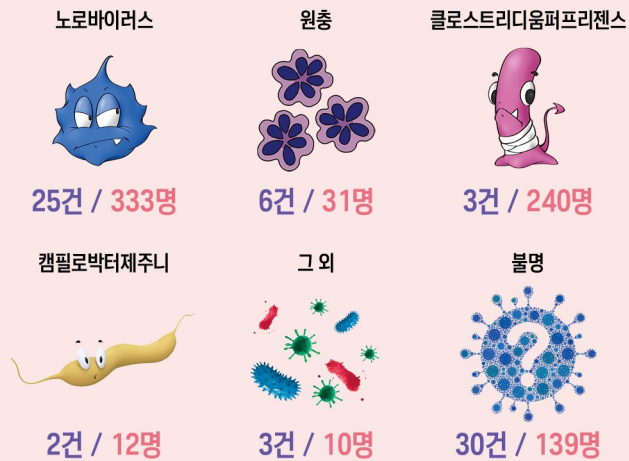


식중독!
멈춰!



나는
식품안전
지킴이

식중독 원인균 현황 ('17~'21년 2월 합)



식중독 발생시설 현황 ('17~'21년 2월 합)



2월 식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

환경관리

- 화장실에서 용변 또는 구토 후 **변기 뚜껑은 꼭 닫고 물내리고, 구토물 주변은(반경 3m 이상) 염소소독액으로 소독하기**
- 가족 간 접촉이 많은 **문고리, 수도꼭지, 손잡이 소독하기**



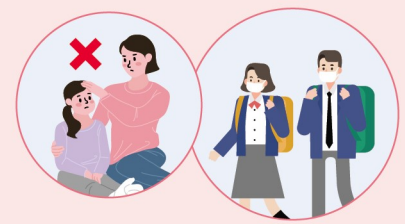
접촉관리

- 식사 전, 화장실 이용 후, 조리 전, 구토물 등 처리한 후 **비누로 손 씻기**
- 음식 섭취 시 **개인 식기 사용**
- 수건은 개인별로 사용 및 화장실 등 공동 사용 공간은 **가급적 구분 생활 권고**
- 장염 증상이 있는 사람은 **증상 소실 후 2일까지 조리 금지**



가족관리

- 가족 중에 설사 및 구토 환자 발생 시 **가족 간 접촉 주의**
※ 신속한 병원진료 필요
- 증상소실 전까지 **집단생활시설(학교, 학원 등) 등원 자제**



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