

여름철 주의해야 할 식중독!



식중독이란?

살아있는 세균 또는 세균이 만들어낸 독소를 함유한 식품 섭취로 인해 설사, 복통 등의 급성 위장염 증상을 나타내는 질병



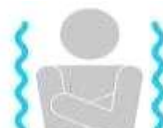
식중독 증상



고열



구토



오한



설사

식중독 위험 식품군

43%



어패류

13%

육류

9%

복합조리식품

6%

채소류

1%

달걀



식중독 원인

식중독은 원인에 따라 미생물에 의한 식중독과 화학물질에 의한 식중독으로 구분합니다. 미생물에 의한 식중독은 세균성 식중독과 바이러스성 식중독으로 구분하고, 세균성 식중독은 독소형과 감염형으로 세분합니다. 식중독을 일으키는 화학물질에는 동물성, 식물성, 진균성(곰팡이류) 자연독과 인공 화합물이 있습니다.



식중독 예방 3대 요령을 꼭 지켜주세요!

손씻기



익혀먹기



끓여먹기



[자료 출처 : 식품의약품안전처, 구글*다음 검색]

올바른 손씻기

1



거품 내기

2



깍지 끼고 비비기

3



손바닥, 손등 문지르기

4



손가락 돌려 닦기

5



손톱으로 문지르기

6



흐르는 물로 행구기

7



종이타월로 물기 닦기

8



종이타월로 수도꼭지 잡기

손씻기 365

비누로 손씻기!!

당신이 할 수 있는 가장 쉽고, 효과적인 감염병 예방법입니다.



본전북지부 질병관리본부
법국민손씻기운동본부