



노로바이러스

식중독 예방 수칙

충분히 익혀먹기



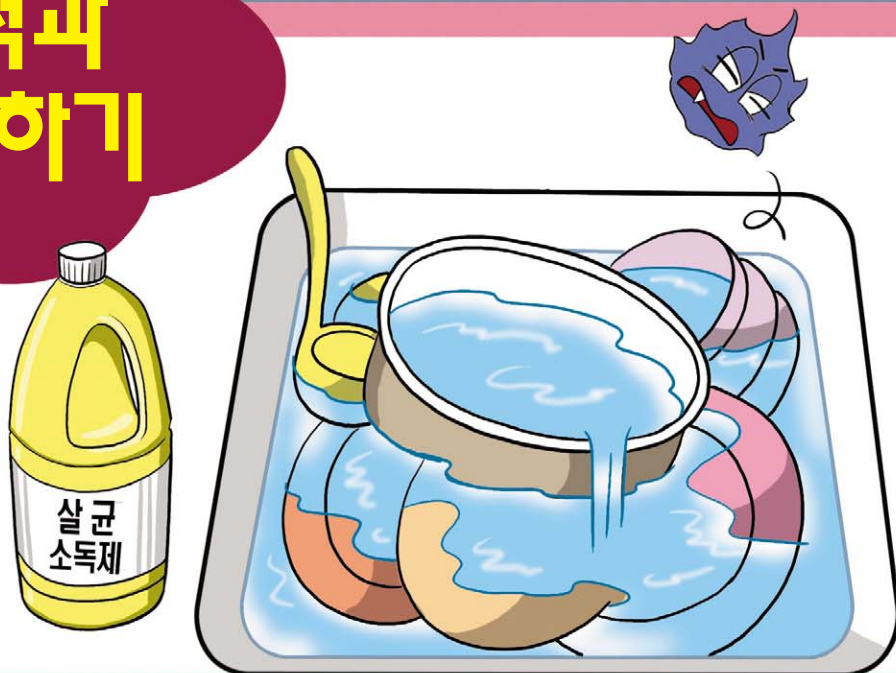
- 음식물은 85℃, 1분 이상 가열하여 섭취
 - 가열 조리한 식품은 맨손으로 만지지 않기
- ※ 가열하면 노로바이러스의 감염성이 없어짐

깨끗한 물 사용하기



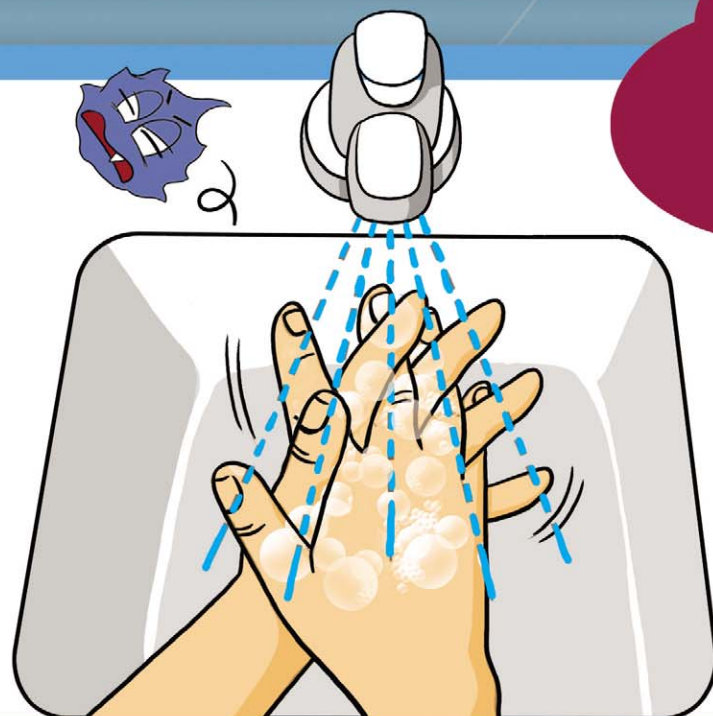
- 식품용수는 가급적 수도물 사용
 - 지하수는 반드시 끓여서 마시기
- ※ 과일, 채소류는 소독액(100ppm)에 5분간 담근 후 수도물로 씻기

세척과 소독하기



- 조리기구: 충분히 세척한 후 소독하기(열탕, 염소)
 - 구토, 설사환자 발생 시 염소소독액(1,000ppm)으로 처리
- ※ 기구·용기 등의 염소 소독법
 - 물 10ℓ 에 염소 소독액 50ml 첨가(200ppm)하여 소독액 만들기
 - 세제로 세척 → 염소 소독액에 5분간 담그기 → 건조

올바르게 손씻기



- 손은 비누를 사용하여 흐르는 물로 20초 이상 씻기
 - 손씻는 시기
- 식사전, 화장실 사용 후, 외출했다 돌아온 후
 - 식재료 취급 및 조리 전·후
 ※ 공용 수건 사용 금지

손씻기 방법

