



굴이 가장 맛있는 겨울철! 굴을 날로 섭취하는 경우 식중독 위험!
(노로바이러스는 사람의 분변이 강·하천·바다로 흘러들어가 굴의 내장에 축적)

식중독, 이렇게 예방해요!



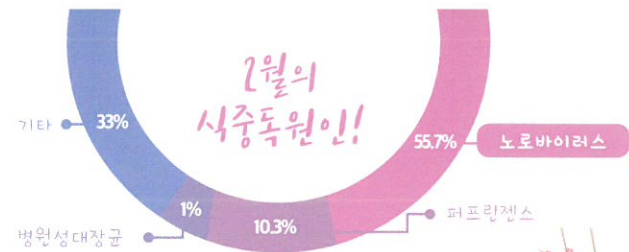
• 어패류는 가열·조리(85℃ 분이상)하여 섭취



• 물은 반드시 끓여먹기
• 양치할 때도 수도물이나 소독된 물 사용



• 조리도구는 열탕소독 또는 염소소독으로 철저하게 세척·소독
• 식중독 증상(설사, 구토 등)이 있으면 조리도에 참여하지 않기
• 조리종사자 등 개인위생관리 철저



노로바이러스에 오염된 바닷물에서 자란 파래와 굴을 날것으로 먹으면 식중독 위험!

식중독, 이렇게 예방해요!



• 어패류는 되도록 가열·조리(85℃ 분이상)하여 섭취



• 30초간 비누를 사용하여 손씻기



• 식중독 증상(설사, 구토 등)이 있으면 조리도에 참여하지 않기
• 조리종사자 등 개인위생관리 철저
• 조리도구는 열탕소독 또는 염소소독으로 철저하게 세척·소독