

김치류



오염된 지하수로 씻은 배추는 식중독 발생위험!

(사람의 분변에서 강·하천으로 흘러들어간 노로바이러스는 지하수를 오염)

식중독, 이렇게 예방해요!



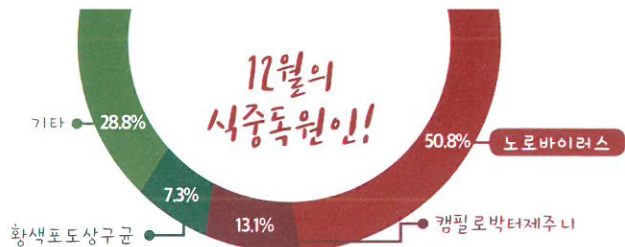
- 배추는 마지막에 수도물로 헹구기



- 물은 반드시 끓여먹기



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



면역력이 약한 아이들, 노인사이에서 노로바이러스 감염 위험성 증가!

(107개의 입자로도 감염이 가능한 노로바이러스! 구토물에 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염)

식중독, 이렇게 예방해요!



- 30초간 비누를 사용하여 손씻기



- 식중독 증상(설사, 구토 등)이 있으면 조리에 참여하지 않기



- 구토물 주변은 1,000~5,000ppm 염소소독액으로 소독하기