

식중독 예방 수칙

식중독이란?

인체에 유해한 미생물이나 유독물질에 오염된 음식물 섭취로 발생하는 질환



노로바이러스



황색포도상구균



살모넬라



장염비브리오



대장균O157



리스테리아



캠필로박터



클로스트리디움 퍼프린젠스

식중독의 증상

복통



구토



설사



발열



식중독에 걸리면 어떻게 해야 할까요?

1



선생님이나 부모님께 알리기

2



가까운 병원에 가서 치료받기

3



보건소에 신고하기

KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration

식중독예방관리과
122-704 서울시 은평구 통일로 194번지
Tel. (02)380-1635 Fax. (02)352-9444
식중독 예방홍보 사이트 <http://fm.kfda.go.kr>

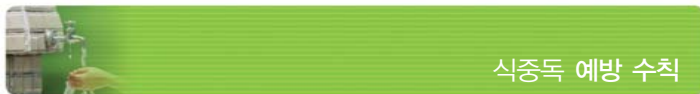
안심주고 기뻐주는
식약안전의 첫단추
KIFDA

식중독 예방 수칙

식중독 예방 지킴이



KFDA 식품의약품안전청
Korea Food & Drug Administration



언제 손을 씻어야 하는가?



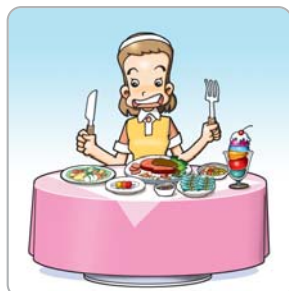
외출했다가 돌아와서



애완동물과 놀고나서



화장실 다녀와서



음식 먹기 전

손씻기의 효과

씻는 조건	방법	세균수		제거율(%)
		씻기 전	씻기 후	
씻는 조건	담아 놓은 물	4,400	1,600	63.6
	흐르는 물	40,000	4,800	88.0
뜨거운 물	담아 놓은 물	5,700	750	86.8
	흐르는 물	3,500	58	98.3
비누사용 수돗물	흐르는 물 (간단히)	849	54	93.6
	흐르는 물 (철저히)	3,500	8	99.8



올바른 손씻기 순서!



1 흐르는 물에 손을 적시고 비누를 바른다



2 손바닥을 마주하고 깍지껴서 닦는다



5 손톱을 세워 다른 손바닥에 마찰하듯이 닦는다



6 흐르는 물에 비누거품을 제거한다



3 손바닥으로 다른 손의 손등을 닦는다



4 손가락을 돌려 닦는다



7 종이타월로 물기를 닦는다



8 종이타월로 수도꼭지를 잠근다

세균이 많은 곳



PC방 마우스

