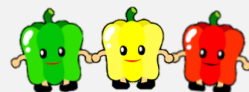


장마철 식중독 예방



고온 다습한 여름철에는 식중독 발생률이 높아
음식물 취급·조리 시 각별한 주의가 필요합니다.

장마철 식중독, 어떻게 발생하는 걸까요?



장마철 식중독 예방 요령

장마철을 대비한 식중독 예방법
6가지 꼭 기억해주세요!



침수되었거나 의심되는
채소류나 음식물은
반드시 폐기하기



냉장고에 있는 음식물도
주의하고, 유통기한 및
상태를 꼭 확인하기



설사나 구토 증상이 있으면
신속하게 병원 방문하기



물은 반드시 끓여 먹기



실외에 있는 된장,
고추장 독에 비가
새어 들지 않도록 주의하기



행주, 도마, 식기 등은
매번 끓는 물 또는 가정용
소독제로 살균하기

장마철 식중독 !!!

예방법 철저히 알고 지킨다면
확실히 막을 수 있어요!

