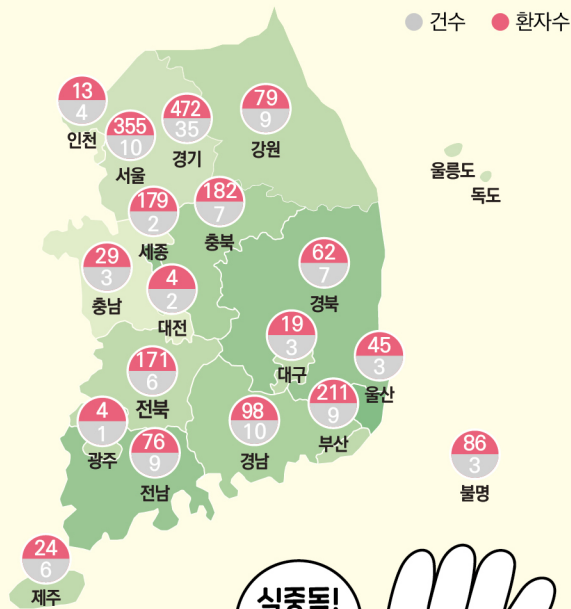
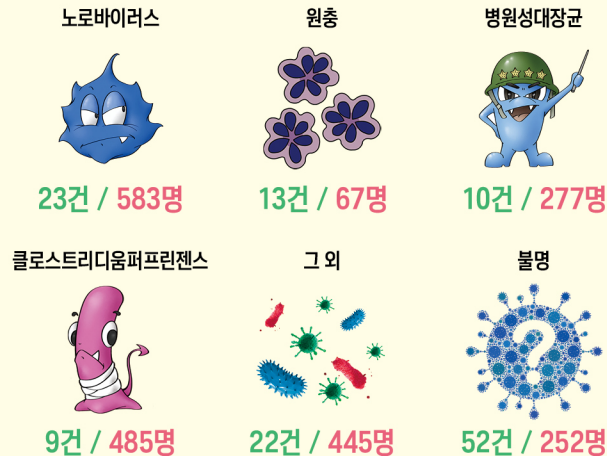


식중독 발생지역 현황 ('17~'21년 5월 합)



식중독 원인균 현황 ('17~'21년 5월 합)



식중독 발생시설 현황 ('17~'21년 5월 합)



식중독!
멈춰!



나는
식품안전을
지키는
지킴이 박사

5월 식중독 주의 정보

세균 및 바이러스로 인한 식중독 주의



식중독 예방 6대 수칙

5월에는 병원성대장균, 클로스트리디움 퍼프린젠스 등 세균성 식중독과 노로바이러스 식중독 모두 발생할 수 있는 계절로 식중독 예방 6대 수칙을 실천하고 식중독 없는 봄을 만끽하세요~

● 손씻기



● 익혀먹기



● 끓여먹기



● 구분 사용하기



● 세척·소독하기



● 보관온도 지키기

