

수인성·식품매개 감염병 예방수칙



01. 올바른 손씻기 6단계

흐르는 물에 **30초 이상 비누**로 손 씻기

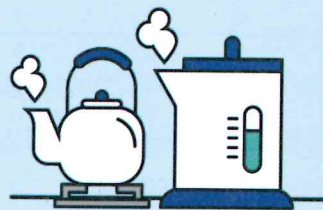


02



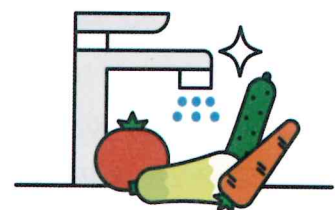
음식은 충분히
익혀 먹기

03



물은
끓여 마시기

04



채소 과일은
**깨끗한 물에 씻거나
껍질 벗겨 먹기**

05



설사 증상이 있는 경우
**음식 조리 및
준비하지 않기**

06



**위생적으로
조리하기**

07



**생선·고기·채소
도마 분리 사용**
칼, 도마는 조리 후 소독하기