

이제는 노로바이러스 예방입니다



노로바이러스 식중독 예방 3대 수칙

평상시엔



01. 손 씻기

비누를 사용하여
30초 이상 손 씻기



02. 지하수 관리

지하수 관정 덮개를 덮고
주변을 깨끗이 관리하기,
최소 1년에 한번은 지하수
수질검사 받기 (모든 항목 2년 1회,
일부항목 1년 1회)

요리할때



01. 익혀 먹기

어패류는 중심온도 85°C
1분이상 가열하기



02. 끓여마시기



03. 조리하지 않기

설사, 구토 등 증상이 있는 경우
조리를 금지하고, 회복 후 최소 1주일
이상 조리하지 않기

소독할때



01. 조리도구 소독

조리도구는 끓이거나 염소소독
(200ppm)하고 주변환경은 수시로
염소소독(200ppm)하기

200ppm 제조방법
염소소독제(4%) 약 ¼컵(50ml)
+ 10리터 깨끗한 물



02. 물탱크 소독

물탱크는 액체 및 고체 염소
(0.2~0.5ppm) 소독유지 하고 최소 6개월에
한번 이상 청소하기



식중독 발생시 구토물, 의심음식 등은
봉투에 넣어 보건소에 신고하세요!

