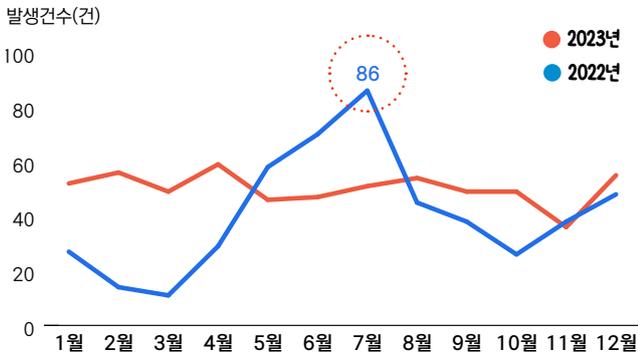


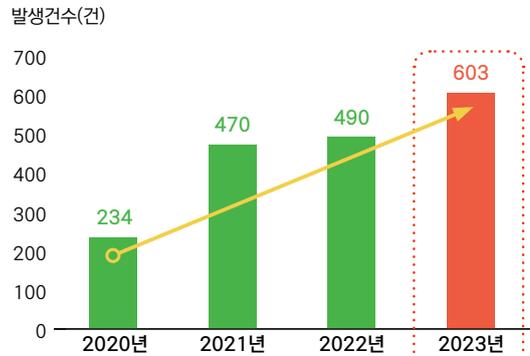
뜨거워진 날씨 수인성·식품매개감염병 주의

세균, 바이러스 등에 오염된 물이나 음식 섭취로 인해
주로 구토, 설사, 복통 등의 장관증상을 보이는 질환

월별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황(2022-23년)

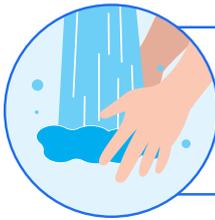


연도별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황(2020-23년)



자료원 : 2024년도 수인성 및 식품매개감염병 관리지침

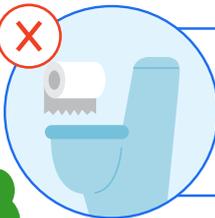
예방수칙



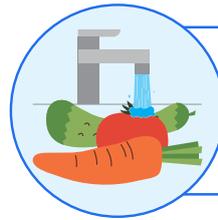
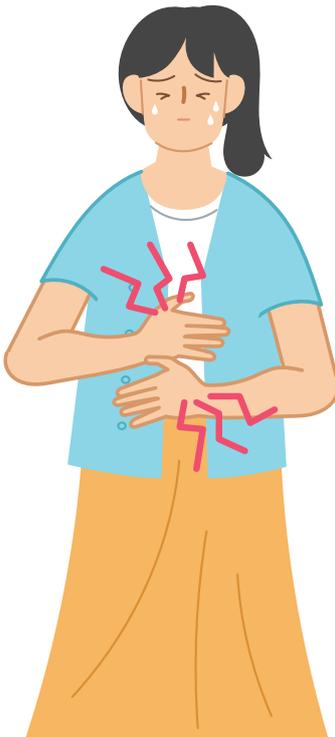
흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



음식은 충분히
익혀 먹기



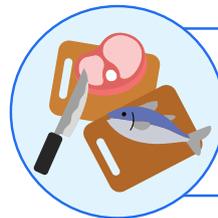
설사 증상 있는 경우
음식 조리 및
준비하지 않기



채소, 과일은
깨끗한 물에
충분히 씻어 먹기



물은 끓여 마시기



위생적으로
조리하기
*칼, 도마 조리 후 소독, 생선·
고기·채소 등 도마 분리 사용