

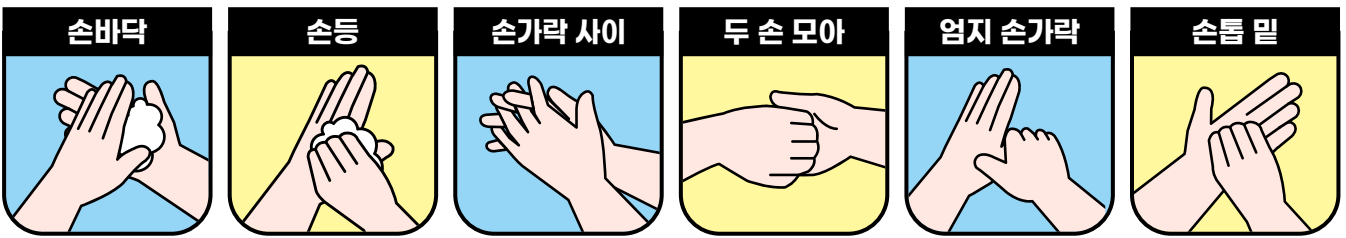
여름철,  
꼭 지켜주세요!



# 수인성·식품매개 감염병 예방수칙

## 1. 올바른 손씻기 6단계

흐르는 물에 **30초 이상 비누로** 손 씻기

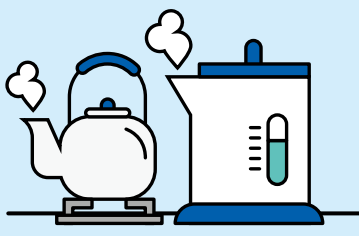


02



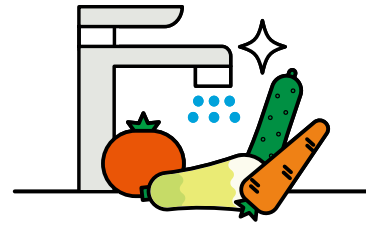
음식은 충분히  
익혀 먹기

03



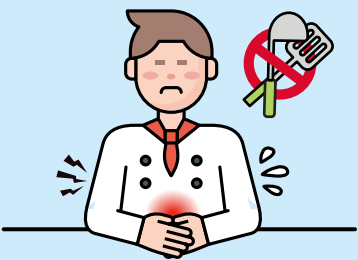
물은  
끓여 마시기

04



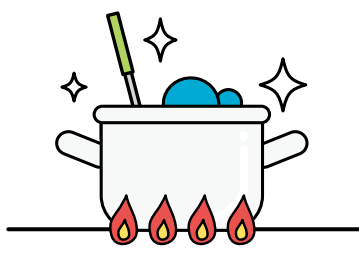
채소 과일은  
깨끗한 물에 씻거나  
껍질 벗겨 먹기

05



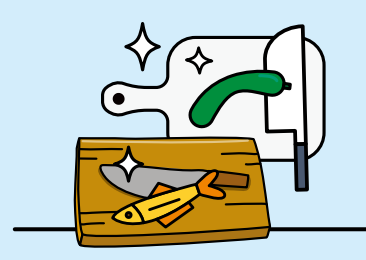
설사 증상이 있는 경우  
음식 조리 및  
준비하지 않기

06



위생적으로  
조리하기

07



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