

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의

환경을 통한 노로바이러스 2차 감염 예방을 위한 소독액 제조 방법

일상소독

(1,000ppm, 0.1%)



환자 발생시

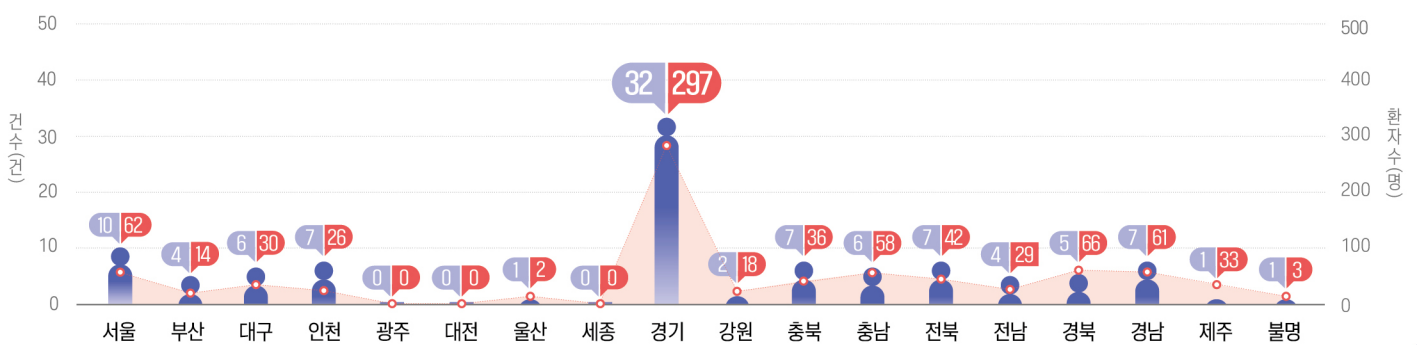
(5,000ppm, 0.5%)



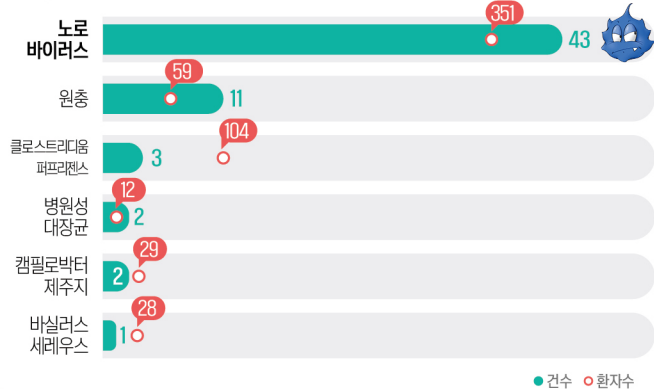
표면 소독방법



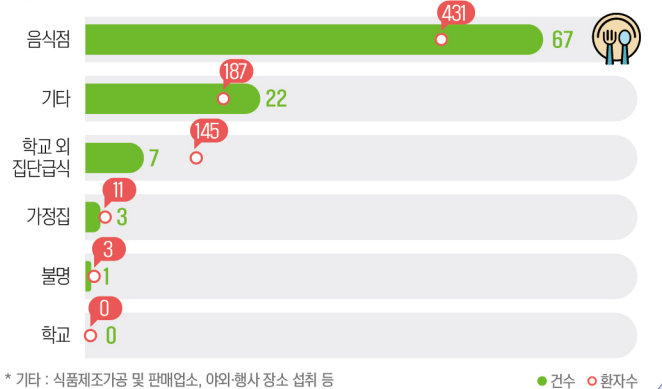
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 1월 누적)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 1월 누적)



식중독 시설 현황 ('16~'20년 1월 누적)



* 기타 : 식품제조가공 및 판매업소, 야외행사 장소 설치 등

※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)오염경로 및 예방법 → (12월)환경 및 접촉관리 → (1월)소독액 제조 → (2월)올바른 손씻기 순으로 제작됩니다.