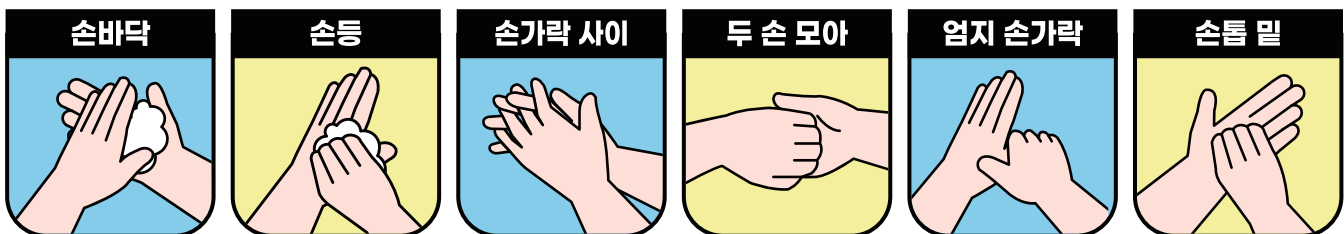


# 수인성·식품매개 감염병 예방수칙



## 01. 올바른 손씻기 6단계

흐르는 물에 **30초 이상 비누**로 손 씻기

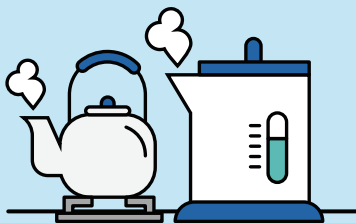


02



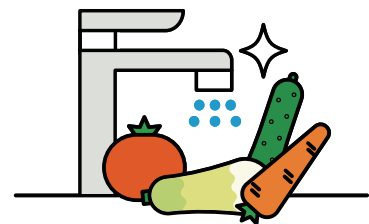
음식은 충분히  
**익혀 먹기**

03



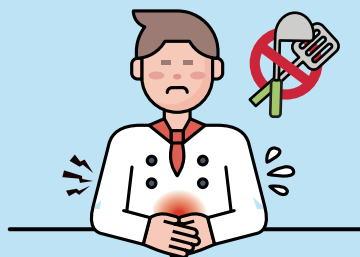
물은  
**끓여 마시기**

04



**채소 과일은**  
**깨끗한 물에 씻거나**  
깍질 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