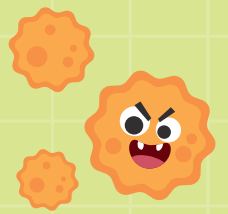


10월

초등활동지

식중독에 대해 알아보아요.

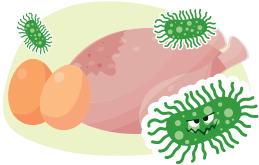


기관명 _____ 이름 _____

식중독에 대해 알아보고 예방법을 실천할 수 있도록 해요.

식중독 알아보기

살모넬라균



오염된 닭,
달걀 및 가공식품

병원성 대장균



샐러드, 겉절이 등
익히지 않은 채소류

노로바이러스



조개, 낙지, 굴 등
덜 익힌 해산물

황색포도상구균



씻지 않은 맨손으로
조리한 음식

식중독 증상



식중독 예방 3대 요령

1



손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻어요

2



익혀먹기

음식물을 속까지 충분히
익혀 먹어요

3



끓여먹기

물을 끓이거나
정수기를 사용해 마셔요.

QUIZ 빈칸을 채워보아요.

1. 노로바이러스 식중독은 조개, 낙지, 굴 등 _____ 해산물에서 발생해요.
2. 오염된 닭, 달걀 및 가공식품으로 만든 음식이 주요 원인인 식중독균은 _____ 이에요.
3. 식중독 예방 3대 요령은 _____ , _____ , _____ 에요.