

10월

초등활동지

# 식중독에 대해 알아보아요.

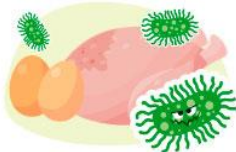


기관명 \_\_\_\_\_ 이름 \_\_\_\_\_

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.



대구광역시 동구  
어린이·사회복지급식관리지원센터  
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도 1차년도