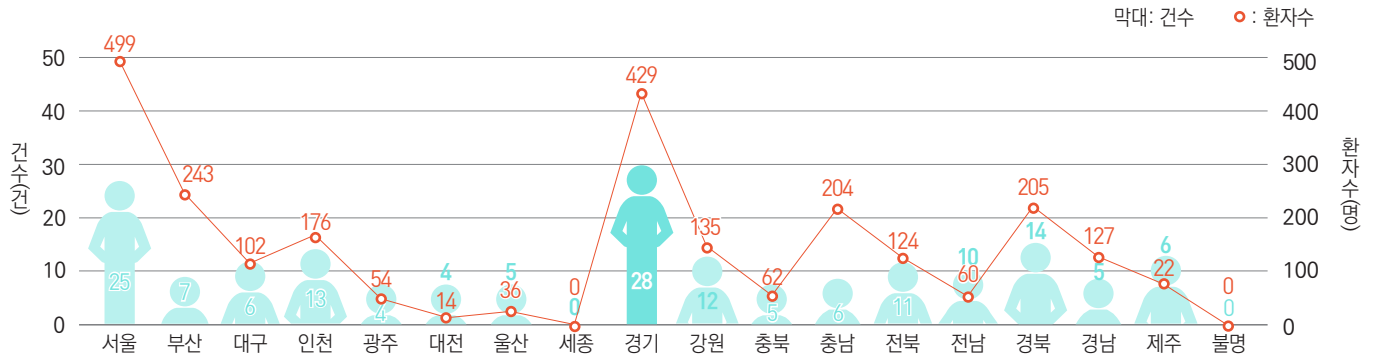


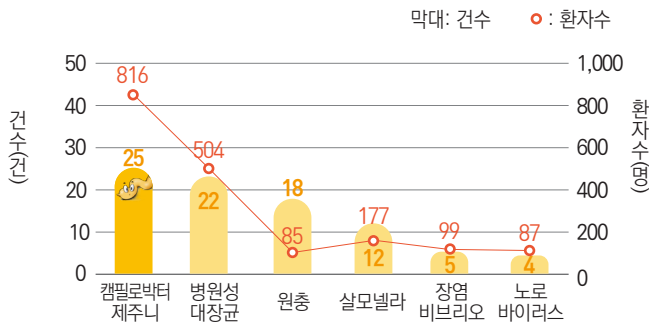
식중독 주의 정보

캠필로박터 제주니로 인한 식중독 주의

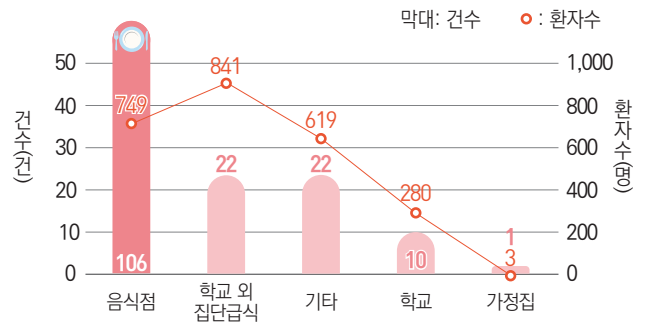
발생지역 현황



원인균 현황

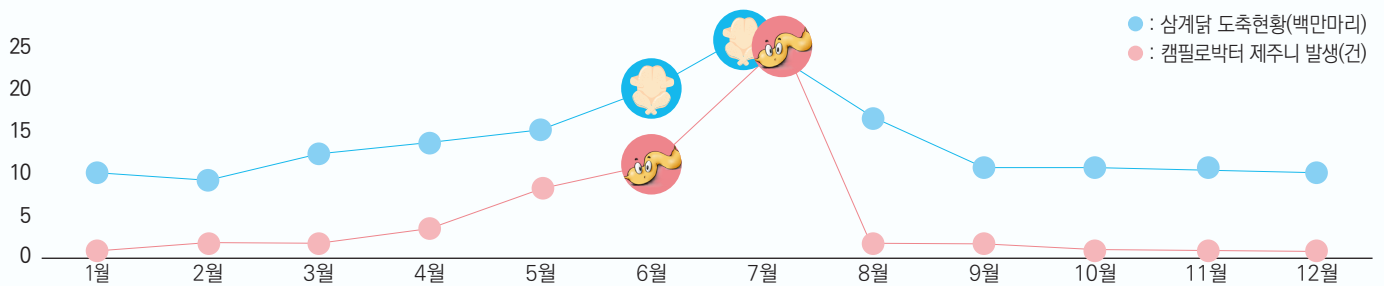


발생시설 현황



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 7월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

재미로 알아보는 월별 삼계탕 도축현황과 캠필로박터 제주니 식중독 발생 현황!



* 출처: 식중독발생통계(식약처 식품안전나라), 5년합계 건 기준. 도축장별 종축별 도축실적(농식품부 도축검사보고) '20년 백만마리 기준

복날이 포함되어 있는 7월에 월별 캠필로박터 제주니 발생과 삼계탕 도축량이 모두 1위라는 것을 알 수 있습니다.

이번 달은 식중독 없이 안전하고 건강한 닭 섭취 방법을 알려드립니다.

안전하게 먹는 팁

캠필로박터 제주니는 삼계탕의 주원료인 닭고기에서 빈번하게 검출되는 균으로 식중독 유발 가능성이 높습니다.

특히, 생닭을 조리하는 과정에서 생닭과 접촉했던 조리기구나 세척시 물방울이 생채소로 튀어 교차오염이 발생 할 수 있습니다.

- ▶ 생닭을 냉장고 보관 시 밀폐용기에 넣어 맨 아래칸 보관
- ▶ 생닭 세척 전 끓는 물에 데쳐내고 손질
- ▶ 닭은 중심온도 75℃에서 1분이상 가열하여 섭취

건강하게 먹는 팁

복날에 외식으로 주로 섭취하는 삼계탕은 1회 1인분당 열량이 918kcal, 나트륨이 1,311mg*입니다.

더 가볍고 건강한 여름을 보내기 위해 집에서 만들어보는 열량·나트륨 적은 건강한 레시피는 "식품안전나라-건강·영양-나트륨/당류줄이기 레시피"에서 확인할 수 있습니다.

* 출처: 식품안전나라 생애주기별정보

