



6월 식중독 주의정보

많이 발생하는 식중독 2가지

캠필로박터 제주니



1. 특성

- 생육환경: 닭, 소, 오리 등 동물내장에 존재
37~42°C에서 증식 활발
중심온도 75°C에서 1분 이상 가열하면 사멸
- 감염 연령: 모든 연령이 쉽게 감염됨

2. 증상

- 발열, 구토, 복통, 설사 등
평균 2~7일 잠복기



3. 감염경로

- 닭, 소 등 동물 내장에 있던 균이 고기등에 오염
- 덜 익은 닭 섭취
- 닭 손질 시 교차오염 된 채소 및 과일
- 캠필로박터 제주니에 오염된 토양·호수·하천,
그 땅에서 자란 채소 및 과일

4. 예방법

1. 장 볼 때 또는 조리전 생닭과 식재료가 닿지 않게 주의
2. 생닭을 냉장고 보관시 밀폐용기에 넣어 맨 아래칸에 보관
3. 생닭 섭취 시 튀긴 물이 생으로 섭취하는 음식에 튀지 않도록 주의
4. 칼·도마 구분사용이 어려울 경우 식재료가 변경 될 때 마다 손 씻고 세제로 도구 세척하기
5. 닭은 중심온도 75°C에서 1분 이상 가열하여 섭취

병원성 대장균

병원성대장균



1. 특성

- 증식이 빠르다.
- 살균제에 강력한 저항성을 가진다.
(기구·용기 표면에 생물막을 형성하여 살균제에 대한 강력한 저항성을 가짐)
- 다른 식재료로 교차오염 발생 가능성이 높음

2. 증상

- 복통, 구토, 설사, 피로, 탈수

3. 감염경로

- 1. 가축(소, 돼지, 닭) → 고기(육류, 분쇄육) → 사람
- 2. 가축분변 → 물(농업용수) → 분변비료 → 채소, 과일 → 사람
- 3. 사람분변 → 개인위생 → 식품 → 사람

4. 예방법

1. 생으로 섭취하는 채소·과일은 소독·세척 후 사용
2. 칼·도마 구분사용이 어려울 경우 식재료가 변경 될 때마다 손 씻고 세제로 도구 세척 하기
3. 조리한 음식은 가능한 2시간 이내 섭취,
바로 먹을 수 없으면 냉장보관
4. 음식물은 중심까지 완전히 익혀 섭취.
육류 중심온도 75°C, 1분 이상
어패류 중심온도 85°C, 1분 이상
5. 생고기 등 오염 가능성이 있는 식재료와 조리된 음식은 구분 보관

망종



- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 언제? | 양력 6월 5일 또는 6일 |
| 어떤 날? | 24절기 중 아홉 번째 절기,
곡식의 씨를 뿌리기 시작 |
| 세시풍속 | 보리그스름 먹기 |
| 망종에 먹는 음식 | 보리밥 |

망종은 '벼나 보리처럼 까끄라기가 있는 곡식'이라는 뜻이기도 합니다.

그래서 보리와 관계된 이야기가 많은데요. 망종날 풋보리 이삭을 뜯어 손으로 비벼 껍질을 벗긴 후 볶아서 맷돌에 간 다음 체로 쳐서 죽을 끓여 먹으면, 여름에 보리밥을 먹고 배탈이 나지 않는다고 믿었다고 해요.

