

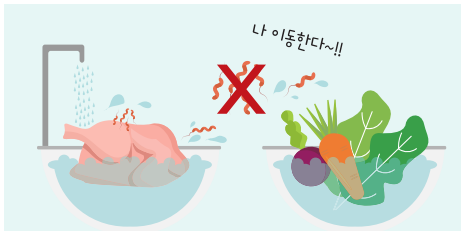
7월 식중독 주의 정보 알림

캠필로박터제주니 식중독으로 인한 식중독 발생 주의

삼복더위와 함께 찾아온 식중독 “캠필로박터제주니”를 주의하세요~

예방법

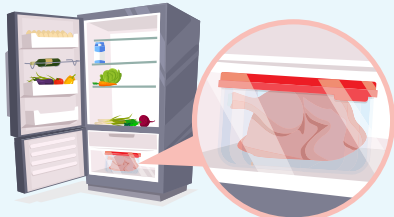
교차오염 주의



가금류 세척시 생으로 섭취하는 식재료나 조리도구에 교차오염 되지 않도록 주의

생채소 → 육류 → 어류 → 가금류
순으로 세척

밀폐용기 보관



생달 보관 시 다른 조리식품 및 거구에 닿지 않도록 주의

물기가 떨어지지 않도록 밀폐용기에 담아
냉장고 아래칸에 보관

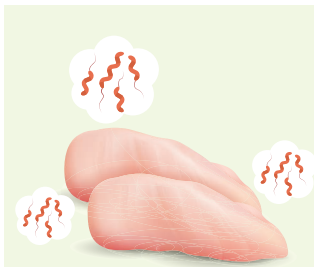
가열섭취 요망



캠필로박터균은 열에 약해 70°C에서 1분만에 사멸

고기 중심온도가 75°C 에서
3분이상 가열 후 섭취

원인식품



오염된 닭고기 등의 가금류



살균처리하지 않은 우유



세척·저장 시 교차오염

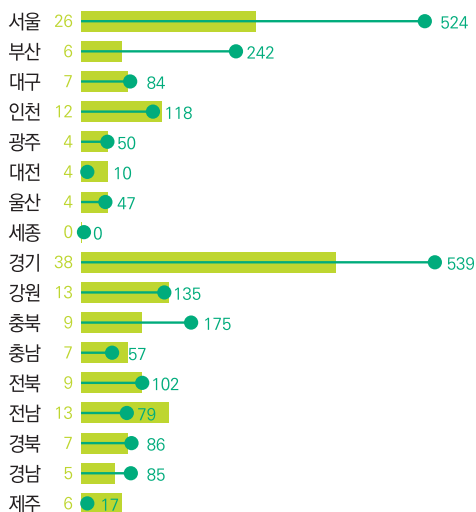
주요증상



2~7일의 잠복기 이후
발열, 복통, 설사 증상시 식중독 의심

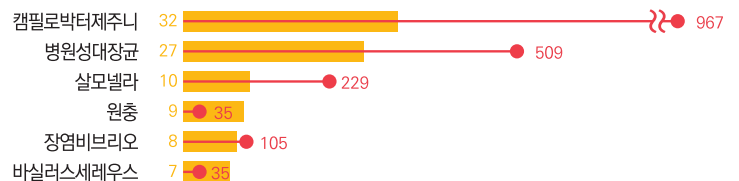
발생지역 현황

■ 건수 ● 환자수



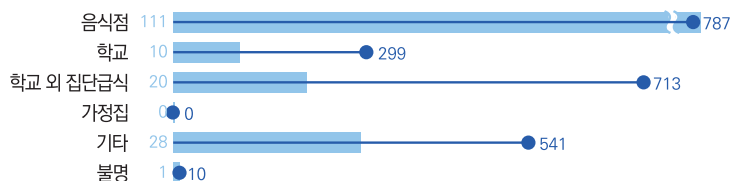
원인균 현황 (상위 6개)

■ 건수 ● 환자수



발생시설 현황

■ 건수 ● 환자수



요즘같이 무더운 날씨는 세균이 증식하기 좋은 기상 조건입니다.
따라서 학교 등 집단급식소에서는 농수산물 등 단순전처리된 식재료의 세척에 더욱 주의를 기울여주시기 바랍니다.
특히 샐러드, 무침 등 가열하지 않고 섭취하는 경우에는 세척·소독을 철저히 해주시기 바랍니다.

* 세척·소독 방법 참고 :
'집단급식소 병원성 대장균 저감화 매뉴얼'
식품안전나라에서 확인

