

캠필로박터 식중독 예방 요령



1. 생닭은 용기에 담아 냉장보관

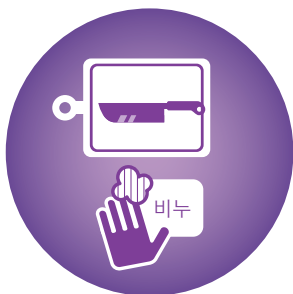
- 생닭 보관이 필요할 때에는 물기가 떨어지지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고 아래칸에 보관



물이 될 수 있는 거리

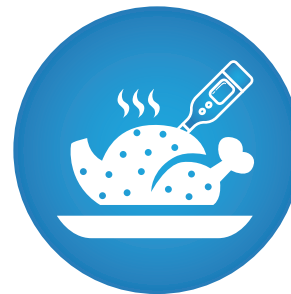
2. 세척 시 교차오염 주의

- 포장되어 판매되는 생닭은 바로 조리 가능
- 생닭을 씻어야 할 때에는 튀는 물에 의해 주변의 식기, 채소 등에 교차오염 되지 않도록 주의 (세척순서 : 채소류→육류→어류→가금류)



3. 조리도구 세척·소독

- 조리도구는 용도별로 구분하여 사용
- 조리도구는 표면을 깨끗이 세척·소독 처리
- 손은 비누 등 세정제로 깨끗이 씻고 따뜻한 물로 헹굼



중심온도 75℃, 1분 이상

4. 생닭은 완전히 익힘

- 조리하여 제공하는 닭은 속 부위까지 완전히 익혀서 제공

* 캠필로박터는 가축, 조류 등의 위장관에 분포하는 균으로 500~800개의 소량의 균수로도 식중독을 일으킴

* 세척·조리 과정 중에 조리기구 등 교차오염, 가금류 등 가열 불충분 등으로 식중독이 발생함