

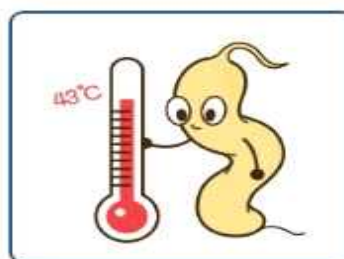


캠필로박터란?

감염성 설사질환의 대표적인
원인 식중독균으로 야생동물 및
가축 장내에 널리 분포하며,
동물에서 사람으로 전파가 가능합니다



캠필로박터의 주요 특징



최적온도
42~43°C



산소가
적은 조건에서 생장



냉동 및 냉장 상태에서
장시간 생존 가능

캠필로박터 식중독 발생 매년 증가 추세!
국내 3년('14-'16)간 연평균 18건(환자 약 709여명)

캠필로박터의 감염경로 및 주요 원인식품

- 캠필로박터에 감염된 가축 및 동물의 분변에 의한 세균전파감염
- 캠필로박터에 오염된 고기를 완전히 익히지 않거나 생식으로 섭취할 때 감염
- 오염된 식품·손·주방기구에 의해 2차 감염 발생



주요 원인식품

날것 혹은 덜익은 오염된 고기류, 살균되지 않은 우유, 오염된 물 및 채소·과일

캠필로박터 식중독 증상 및 치료

캠필로박터의 잠복기간은 일반적으로 2-7일 입니다



복통



발열



설사또는혈변



두통및근육통

일반적으로 특별한 치료 없이 1주일 내에 회복 가능 / 충분한 수분과 영양공급 필요

감염에 더 주의해야 해요!



영아및어린이



임산부및태아



노인



질환자등
면역기능이저하된사람

캠필로박터 위해평가 결과

식육가공품 (햄 및 분쇄가공육)

1인 1일 캠필로박터 식중독 발생 확률



식중독 발생 확률이 낮아요

식육 (소, 돼지, 닭 등)

식육별 섭취자 1인 1일 캠필로박터 식중독 발생 확률



생식으로 섭취시 식중독 발생 확률이 높아요

캠필로박터 식중독 예방을 위한 주의사항



고기는 완전히 익혀 먹기
(중심온도 75°C, 3분 이상 가열)



물은 끓여 마시기



살균된 우유 마시기

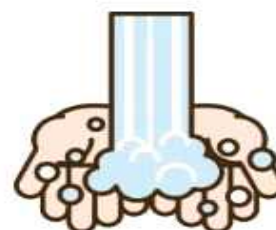
이렇게 교차오염을 막아요!



생고기는 용기나
비닐에 분리 보관



생고기 조리 시 사용했던
기구는 깨끗이 세척



생고기 조리 후
비누로 손 씻기

캠필로박터 캠의 일기

안녕!

내 이름은 캠필로박터 세균 이야!

나는 닭 친구를 좋아해!

따뜻~한 체온을 느낄 수 있거든.



휴 살았다...



70°C 1분
가열시사멸

지난 복날에는 닭 친구 속에 숨어 있다가
같이 **삼계탕** 이 될 뻔했지 뭐야! ...뜨거운거 딱! 싫어! ..



다행히 닭 친구 씻을 때
옆 채소에 물이 튀면서
이동해서 살았지!!

내 옆 친구는 도마에
 옮겨 갔다가 채소를 자를 때
채소로 이사갔데!





나는 사람 몸 속에 들어가서 **설사**를 하게
만들고, **구토**도 나오게 해! .. 그러니 조심해! ..



근데 요즘은 사람들이 **교차 오염 예방** 에
힘 쓰고 있더라구...
하지만! 방심하면 또 찾아올거야!