

닭 요리할 때 주의해야 하는 캄필로박터 식중독! 예방법은?

■ 삼계탕에서부터 치킨까지..

닭, 오리 등 가금류의 조리과정에서 교차오염에 의해 캄필로박터 식중독이 발생할 수 있어 생닭 조리과정에 각별한 주의가 필요합니다.



최근 5년간 캄필로박터 식중독은 모두 67건이 발생했으며, 이 중 43%인 29건이 닭요리를 많이 섭취하는 7~8월에 집중 발생했습니다. 캄필로박터균(Campylobacter sp.)은 동물, 가축, 조류의 위장관에 존재하는 식중독균으로, 특히 닭 등 가금류의 장내에서 쉽게 증식되어 도축 등 가공단계에서 식육에 오염이 됩니다.

이들 식중독 발생은 생닭을 조리하는 과정에서 생닭과 접촉했던 조리 기구나 조리자의 손 등을 통해 교차오염된 것으로 추정됩니다. 실제로 지난 6월 대전광역시의 한 집단급식소에서 발생한 식중독(의심환자수 70명)은 생닭을 씻는 과정에서 캄필로박터균에 오염된 물이 튀어 과일·채소에 교차 오염되어 발생한 것으로 추정됐습니다.

※ 교차오염 : 식중독균 등 유해요소가 조리과정에서 조리자의 손이나 조리도구 등을 통해 다른 음식으로 전파되는 것

캄필로박터 식중독 예방 요령



물이 될 수 있는 거리



중심온도 75℃, 1분 이상

1. 생닭은 용기에 담아 냉장보관

* 생닭 보관이 필요할 때에는 물기가 떨어지지 않도록 밀폐용지에 담아 냉장고 아래 칸에 보관

2. 세척 시 교차오염 주의

* 포장되어 판매되는 생닭은 바로 조리 가능
* 생닭을 씻어야 할 때에는 튀는 물에 의해 주변의 식기, 채소 등에 교차오염되지 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

4. 생닭은 완전히 익힘

* 조리하여 제공하는 닭은 속 부위까지 완전히 익혀서 제공
75℃, 1분 이상 가열

생닭의 취급에 조금만 주의를 기울이면 안전하고 건강한 닭 요리를 즐길 수 있습니다.

자료출처: 식품의약품안전처