

7월 식중독 주의 정보

캠필로박터제주니 식중독 주의



캠필로박터 제주니는 생닭 등 가금류에서 빈번하게 검출되는 균으로, **안전한 가금류 조리를 위해 기억해야 할 식중독 예방법**에 대해 알아보시다.

Q 캠필로박터 제주니란?

- 가금류, 소, 돼지, 설치류, 야생조류, 고양이, 개의 장관에 정상균종으로 존재
- 캠필로박터균에 오염된 물이나 날고기, 덜익은 육류(특히 가금류)로 인한 식중독 발생 원인이 될 수 있어 조리 시 주의 필요

Q 원인식품

오염된 물(지하수 및 음용수 등) 이나 식품(가금류, 난류, 우유, 햄버거, 치즈 등)

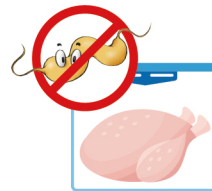
Q 대표 증상

주로 설사, 복통, 권태감, 열, 구토 등



Q 조리 전 주의 요령

- 구입 : 생닭과 식재료가 닿지 않게 주의
- 보관 : 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관



Q 조리 중 주의 요령

- 세척 : 주변에 물이 튀어 교차오염이 발생할 수 있어 튀지 않게 주의
 - 생닭 씻은 싱크대 세척, 소독하기
 - 세척 순서 : 채소 → 육류 → 어류 → 가금류

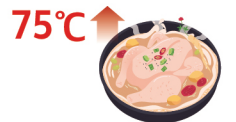


2 구분 사용 : 다른 식재료와 칼·도마 구분 사용



3 익혀먹기 : 완전히 익도록 가열 (중심온도 75℃, 1분 이상)

* 대량 조리 시, 골고루 잘 익히기

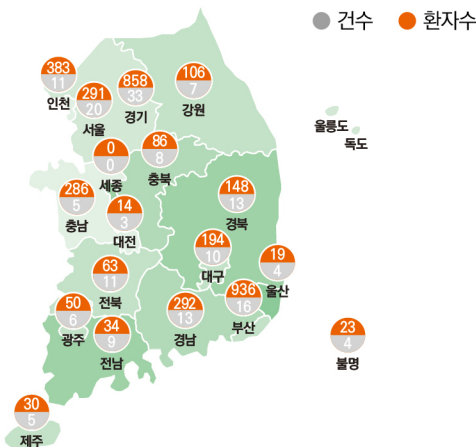


Q 조리 후 주의 요령

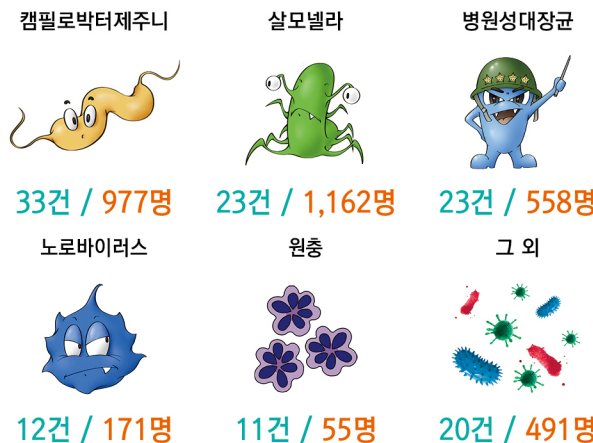
- 가금류 만진 후 : 비누로 30초 이상 손 씻기
- 사용한 조리도구 : 세척, 소독 철저



Q 식중독 발생지역 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)



Q 식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)



Q 식중독 발생시설 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)

