

7월 식중독 주의 정보

캠필로박터제주니 식중독 주의



캠핑은 박터 제주니는 생활 **가금류**에서 빈번하게 견출되는 군으로, **안전한 가금류 조리를 위해 기억해야 할 식중독 예방법**에 대해 알아보시다.

🔍 캄필로박터 제주니란?

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

원인식품

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

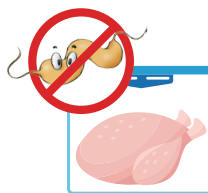
대표 증상

주로 설사, 복통, 권태감, 열, 구토 등



조리 전 주의 요령

- 1 구입 : 생닭과 식재료가 달지 않게 주의
- 2 보관 : 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관



조리 중 주의 요령

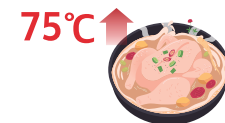
- ① 세척: 주변에 물이 튀어 교차오염이 발생할 수 있어 튀지 않게 주의
- 1) 생닭 씻은 싱크대 세척, 소독하기
- 2) 세척 순서: 채소 → 육류 → 어류 → 기금류



2 구분 사용 : 다른 식재료와 칼·도마 구분 사용



- ③ 익혀먹기 : 완전히 익도록 가열**
(중심온도 75℃, 1분 이상)
* 대량 조리 시, 골고루 잘 익히기

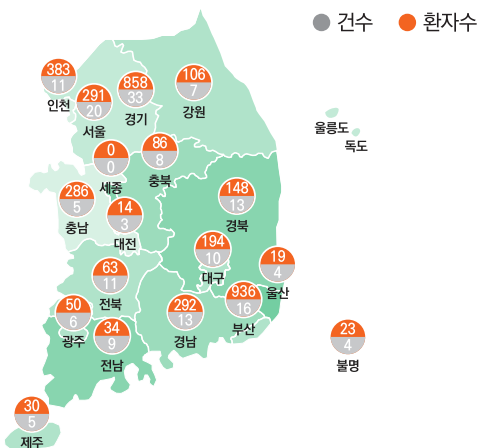


조리 후 주의 요령






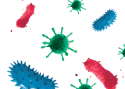
- 1 가금류 만진 후 : 비누로 30초 이상 손 씻기
- 2 사용한 조리도구 : 세척, 소독 철저









식중독 발생지역 현황 (5년('18~22년) 7월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('18~'22년) 7월 통계)

<p>캠필로박터제주니</p>  <p>33건 / 977명</p> <p>노로바이러스</p>  <p>12건 / 171명</p>	<p>살모넬라</p>  <p>23건 / 1,162명</p> <p>원충</p>  <p>11건 / 55명</p>	<p>병원성대장균</p>  <p>23건 / 558명</p> <p>그 외</p>  <p>20건 / 491명</p>
---	--	--

식중독 발생시설 현황 (5년('18~22년) 7월 통계)

음식점	영유아시설	학교 외 집단급식소
 <p>103건 / 1,785명</p> <p>학교</p>	 <p>14건 / 230명</p> <p>식품제조가공 및 판매업소</p>	 <p>18건 / 817명</p> <p>기타</p>
 <p>13건 / 424명</p>	 <p>3건 / 177명</p>	 <p>20건 / 357명</p>