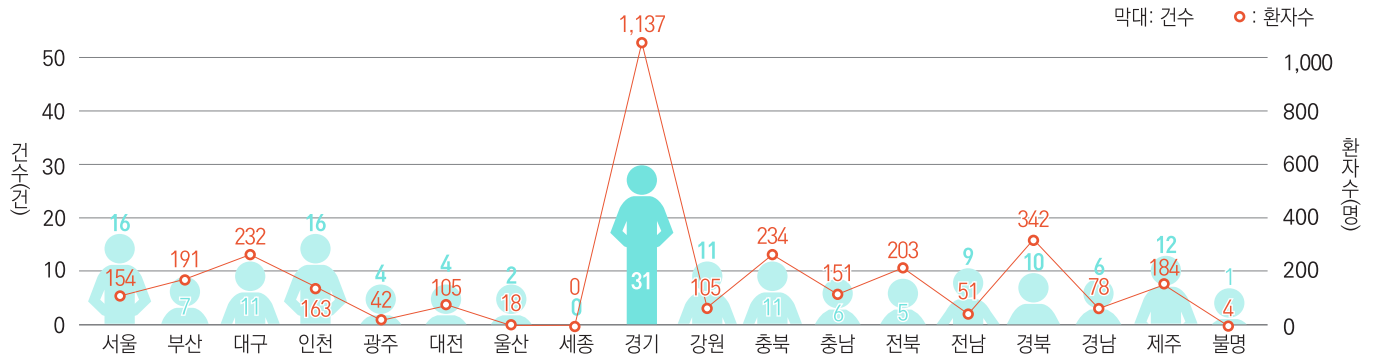


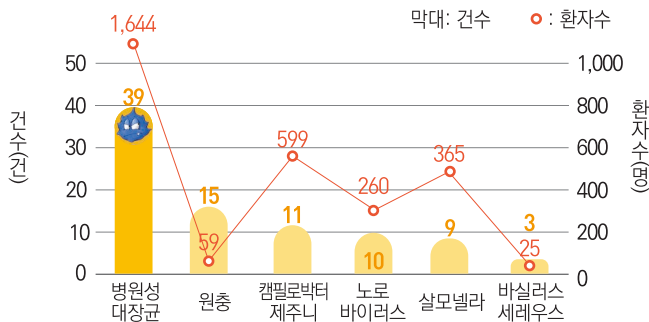
# 식중독 주의 정보

## 캠필로박터 제주니로 인한 식중독 주의

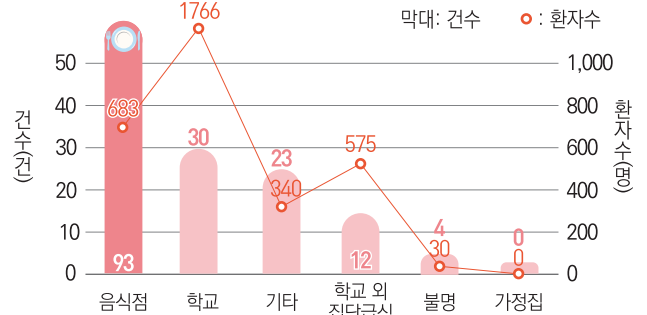
### 발생지역 현황



### 원인균 현황



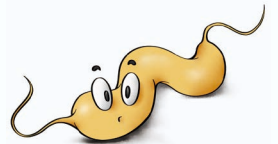
### 발생시설 현황



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

6월부터는 본격적으로 세균성 식중독이 증가하는 시기입니다~

그렇다면 이번달은 “캠필로박터 제주니”에 대해 한번 알아볼까요?



### 캠필로박터 제주니 특징

- 닭, 소, 오리 등 동물 내장에 존재
- 37~42℃에서 증식 활발
- 중심온도 75℃에서 1분이상 가열하면 사멸



### 주요증상 및 잠복기

- 발열, 구토, 복통, 설사 등
- 평균 2~7일

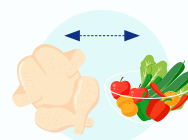


### 감염경로

- 닭, 소 등 동물 내장에 있던 균이 고기 등에 오염
- 덜 익은 닭 섭취
- 닭 손질 시 교차오염 된 채소 및 과일
- 캠필로박터제주니에 오염된 토양·호수·하천, 그 땅에서 자란 채소 및 과일



### 캠필로박터 제주니 예방법



장 불 때 또는 조리 전  
생닭과 식재료가 닿지  
않게 주의



생닭을 냉장고 보관 시  
밀폐용기에 넣어  
맨아래칸 보관



생닭 세척 시 튀긴 물이  
생으로 섭취하는 음식에  
튀지 않도록 주의



칼·도마 구분사용이 어려울  
경우 식재료가 변경될 때마다  
손씻고 세제로 세척하기



닭은 중심온도  
75℃에서 1분이상  
가열하여 섭취

참고로 6월은 병원성대장균 식중독도 많이 발생하니 “식품안전나라-식중독예방-식중독 홍보자료 ‘5월 병원성대장균 주의’”자료도 꼭 함께 봐주세요~