

7월

식중독 주의 정보

캠필로박터 제주니로 인한 식중독 주의

복날 삼계탕과 함께 찾아오는 불청객 ‘캠필로박터 제주니’ 식중독

기상청에 따르면 올해 7월의 기온이 평년과 비슷하거나 높을 확률이 80%로 전망됩니다. 기온 상승에 따라 세균이 증식하기 좋은 환경이 조성되어 식중독 발생에 더욱 주의가 필요합니다. 건강한 복날을 보내기 위한 식중독 예방 요령에 대해 알아봅시다.

2022년 삼복일

- 7월 16일(토), 7월 26일(화), 8월 15일(월)

원인식품



오염된 닭고기 등의 가금류



살균처리하지 않은 우유



세척·보관 시 교차오염

주요증상



1~10일의 잠복기 이후
발열, 복통, 설사 증상


예방법

교차오염 주의



가금류 세척시 생으로 섭취하는 식재료나 조리도구에 교차오염 되지 않도록 주의
생채소 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 세척

밀폐용기 보관



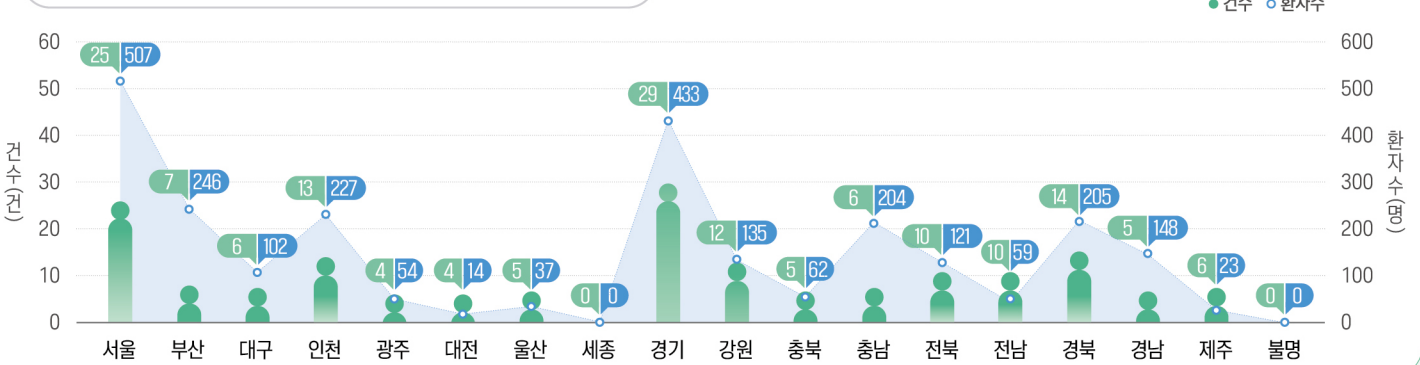
생닭 보관 시 다른 조리식품 및 기구에 닿지 않도록 주의
물기가 떨어지지 않도록 밀폐용기에 담아
냉장고 아래칸에 보관

가열섭취 요령

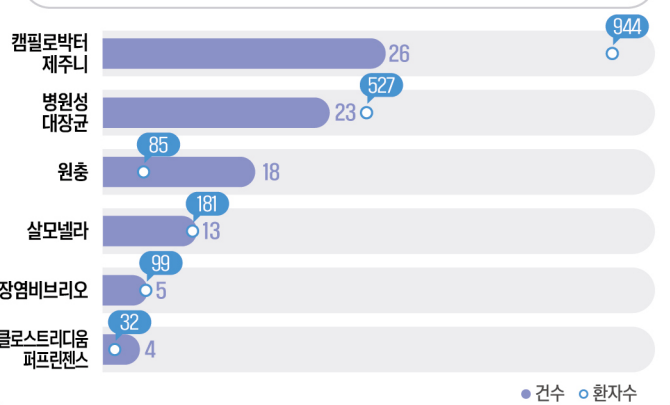


캠필로박터균은 열에 약해 70℃에서 1분만에 사멸
고기 중심온도 75℃에서
1분이상 가열 후 섭취

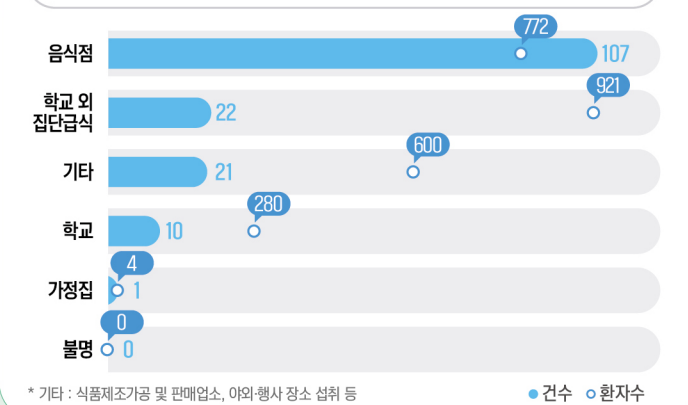
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 7월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 7월 합)



식중독 발생시설 현황 ('16~'20년 7월 합)



* 기타 : 식품제조가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 섭취 등