

2023. 6월 식품안전 소식지

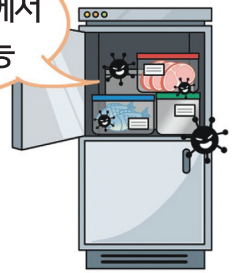
여름철 닭 요리 시, 캠필로박터 식중독균 주의하세요!

캠필로박터 식중독균이란?

여름철 자주 먹는 닭을 포함하여 각종 가축 장관 내
널리 분포하는 균으로, 이 균에 **오염된 고기를**
제대로 익히지 않고 섭취시 감염되어 식중독 발생 가능

- 특 징 : 닭, 소, 오리 등 동물 내장에 존재
- 잠복기 : 평균 2~7일
- 증 상 : 발열, 구토, 복통, 설사 등

냉동 및 냉장상태에서
장시간 생존 가능



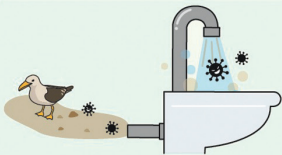
캠필로박터균 주요 원인식품



닭고기·쇠고기·돼지고기 등의
날것 또는 덜 익힌 고기



살균하지 않은
우유 및 유제품



동물이나 새의 분변에
오염된 물

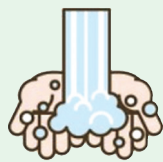


오염된 손이나 주방기구로
조리한 채소·과일

캠필로박터균 식중독 예방법



고기는 **완전히 익혀먹기**
(중심온도 75°C,
1분이상 가열)



생고기를 만진 후
비누로 손씻기



살균된 우유 마시기



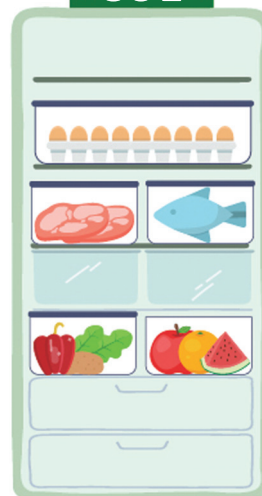
생고기는 물기가 떨어지지 않도록
밀폐용기에 담아 따로 보관



생고기 세척/조리 시, 사용했던
기구는 **교차오염 되지 않도록 주의**
*세척순서 : 채소류 - 육류 - 어류 - 가금류

여름철 냉장고 보관법

냉장실



달걀

문쪽은 금방 먹을 것만
보관

육류·어패류

금방 먹을것은 신선실
밀폐용기 보관

채소·과일

씻어서 밀폐용기 보관

냉장실 안쪽

자주 열면 온도 상승

냉장실 문쪽

잘 상하지 않는 식품

자료출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라



부산광역시 보건위생과 [문의전화 051)888-3371~8]

식품과 관련된 불법행위를 목격하거나 의심될 경우, 부정불량식품통합신고센터 국번없이 1399 또는 국민신문고 앱으로 신고

