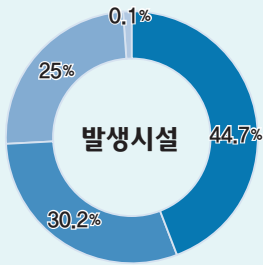


7월 July 식중독 주의 정보



식중독 발생시설



- 집단급식소 44.7%
- 음식점 30.2%
- 기타 25%(행사 및 야외 섭취 등)
- 가정집 0.1%

! 집단급식소에서 **캠필로박터**에 의한 **식중독 발생 위험이 높음**

주의해야할 식품



이 달의 주의사항

- 초복, 중복이 있는 이번 달에는 **닭**에 의한 **식중독(캠필로박터) 발생** 가능성이 높으므로 **생닭 세척시 교차오염 및 조리도구 세척·소독에 신경**써 주시기 바랍니다.

캠필로박터 식중독 예방법

예방법 1

생닭은 밀폐용기에 담아
냉장고 맨아래칸 보관

예방법 2

50cm 앞
60/70cm 옆

생닭 세척시 주변 식기,
채소에 물이 튀어
교차오염 되지 않도록 주의
(세척순서 : 채소 → 육류 →
어류 → 가금류)

예방법 3

조리도구는 용도별 구분
사용하고, 반드시 사용 후
열탕소독 또는 염소소독액
(200ppm)으로 세척 소독

예방법 4

생닭은 중심온도 75℃
1분 이상 가열하며,
안쪽까지 완전히 익혀서 제공

* 최근 5년간 ('12~'16) 발생한 식중독 환자수를 기준으로 작성