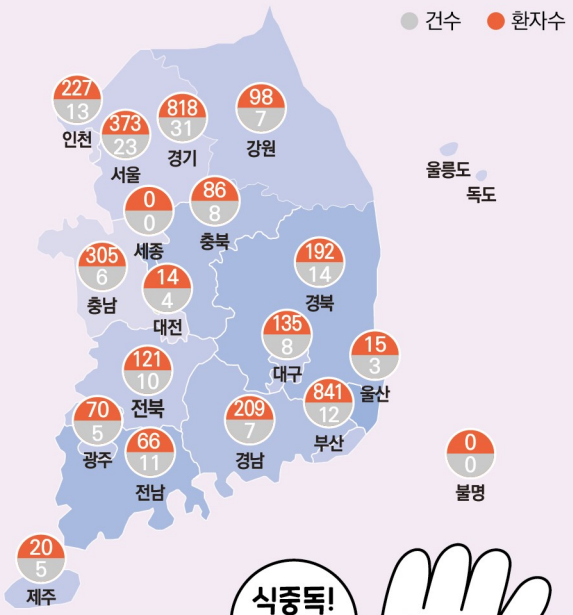
식중독 발생지역 현황 ('17~21년 7월 합)



식중독 원인균 현황 ('17~21년 7월 합)

캠필로박터제주니	병원성대장균	원충
31건 / 940명	23건 / 521명	17건 / 80명
살모넬라	**그 외**	**불명**
16건 / 1,011명	25건 / 619명	55건 / 419명

식중독 발생시설 현황 ('17~21년 7월 합)

음식점	학교	학교 외 집단급식
105건 / 1,706명	11건 / 332명	24건 / 977명
가정집	**기타**	**불명**
1건 / 4명	26건 / 571명	0건 / 0명

7월 식중독 주의 정보

캠필로박터 제주니로 인한 식중독 주의

식품의약품안전처

삼복더위 식중독 주의

삼복더위란 일년 중 무더위가 가장 극심한 시기로 가을 기운이 땅으로 내려오다가 이 기간 동안에 더위 앞에 잠깐 엎드려 있는다고 하여 '엎드릴 복(伏)자를 써서 '복날'이라고 하며 이때의 더위를 삼복더위라고 부릅니다.

'23년 삼복은 7월 11일(초복), 7월 21일(중복), 8월10일(말복)으로 식중독 없는 건강한 여름을 보내기 위한 식중독 예방법을 함께 알아봅시다.

복날 많이 섭취하는 음식인 백숙, 삼계탕의 원재료로 사용하는 생닭의 교차오염*으로 인한 '캠필로박터 제주니' 식중독 발생이 증가해요.

*교차오염 : 식품과 식품 또는 표면과 표면 사이에서 오염물질의 이동

예) 조리하지 않은 생닭으로부터 조리된 식품으로 직접적으로 또는 도마 등을 통하여 간접적으로 식중독균이 전달

캠필로박터 제주니 원인식품

❶ 오염된 닭고기 등의 가금류

❷ 살균처리 하지않은 우유

❸ 세척·보관 시 교차오염

캠필로박터 제주니 예방법

❶ 원재료와 조리한 식품을 분리보관

❷ 닭 세척은 맨 마지막에 (교차오염 주의!)

❸ 중심온도 75℃에서 1분 이상 충분히 가열