

8월 14일 말복에 조심하세요!

캠필로박터 제주니 식중독 예방가이드



캠필로박터 제주니 특징

(주요특징) 동물, 가축, 조류의 위장관에서 약 50% 이상 분리되는 공생균
 (증 상) 설사, 발열, 복통 등
 (잠 복 기) 1~10일
 (감염경로) 오염된 닭고기 등의 가금류, 살균처리하지 않은 우유,
 세척 보관시 교차오염

식중독 예방가이드



닭 구입 시 생닭과 식재료가 닿지 않게 주의하고 보관 시 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관



주변에 물이 튀어 교차오염이 발생하지 않게 주의
 *채소→육류→어류→가금류 순으로 세척



중심온도 75°C, 1분이상 가열하고 특히 대량 조리 시 골고루 잘 익혀먹기



조리 전 후 비누로 30초 이상 손 씻기