

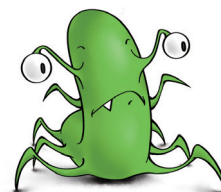


# 월간 식중독

## 살모넬라 식중독 주의

### 살모넬라 특성

- **생육환경** : 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 60°C에서 20분 가열시 사멸되며, 최적 성장 온도는 37°C로 사람 체온과 유사하여 장내 증식이 용이 낮은 온도에서도 생존은 가능하나 냉장보관(4°C)시 생육이 억제 됨
- **감염 연령** : 모든 연령이 쉽게 감염되나 노약자, 유아 등이 높은 발생률을 보임
- **증상 및 잠복기** : 급성 위장염(복통, 설사, 메스꺼움 등), 6~72시간(평균 12~36시간)



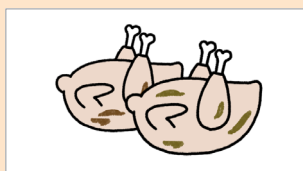
### 오염경로



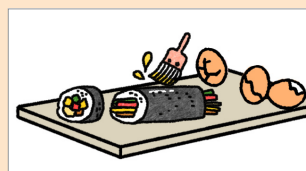
오염된 계란



오염된 계란으로 만든 케익, 생크림, 지단 등 가공식품

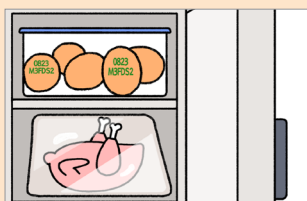


감염된 동물로부터 생산된 고기

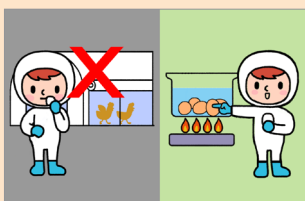


살모넬라균에 오염된 조리도구를 사용(교차오염)

### 예방법



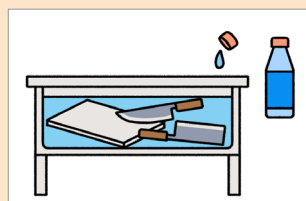
신선한 식품(계란, 육류 등) 구입  
- 난각일자 확인  
- 냉장보관전 신선식품 구입·운반·보관



충분히 익혀 섭취(75°C, 1분)  
- 생계란 섭취 금지

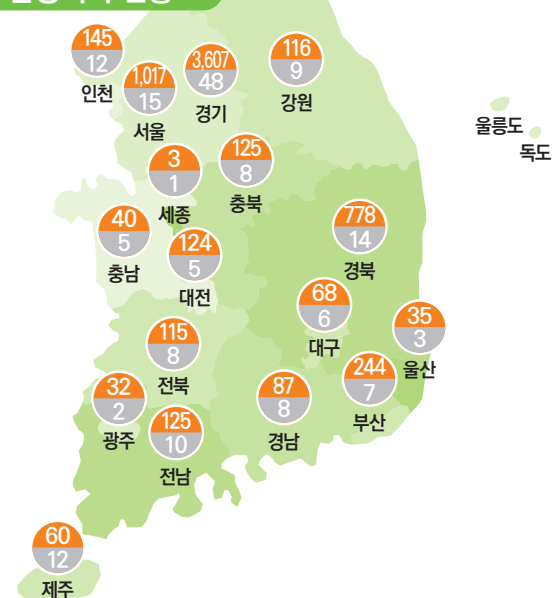


조리식품은 가급적 빠른 시간내 섭취  
- 즉시 섭취하지 않을 경우 5°C 이하 냉장보관, 가열 후 섭취

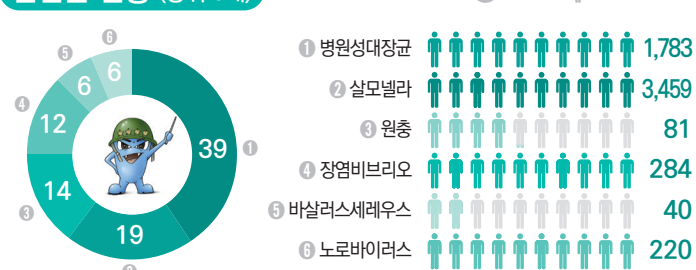


칼·도마를 통한 교차오염 주의  
- 사용한 조리기구는 충분한 세척

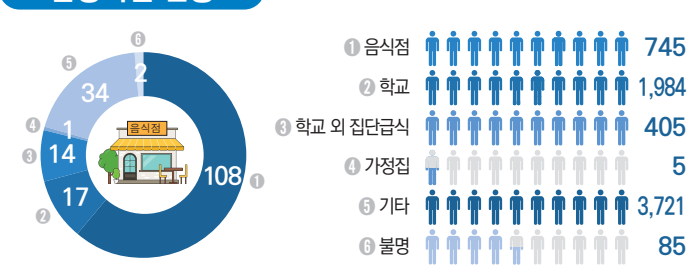
### 발생지역 현황



### 원인균 현황 (상위 6개)



### 발생시설 현황



※ 최근 5년간(15~19년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.