

식중독 주의 정보

살모넬라로 인한 식중독 주의

살모넬라

- 생육환경** 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 최적 성장 온도는 37°C로 사람 체온과 유사하여 장내 증식이 용이
- 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



살모넬라에 오염된 계란



오염된 계란으로 만든 식품
(케이크, 계란고명, 감밥속 저탄 등)



감염된 동물로부터 생산된 고기



살모넬라에 오염된 조리도구, 손에 의한 교차오염

식중독 예방법

식중독 예방법을 지켜 식중독 예방합시다~



비누로 30초 이상 손 씻기
(조리 전후, 계란 취급 후, 화장실 사용 후 등)



신선한 식품(계란, 육류 등) 구입



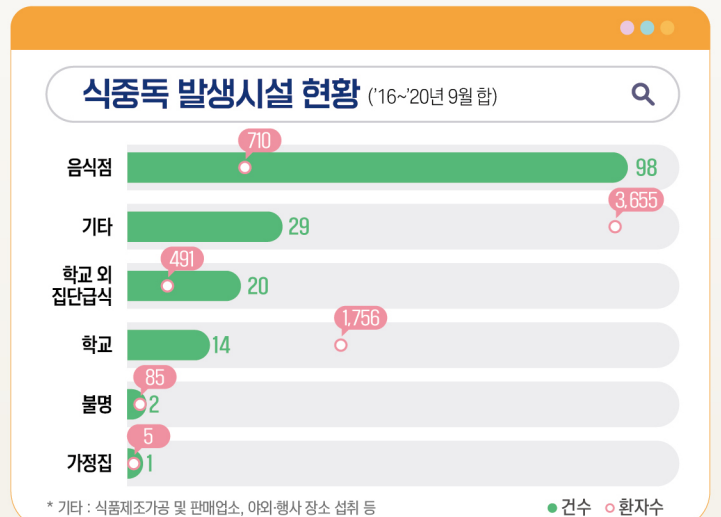
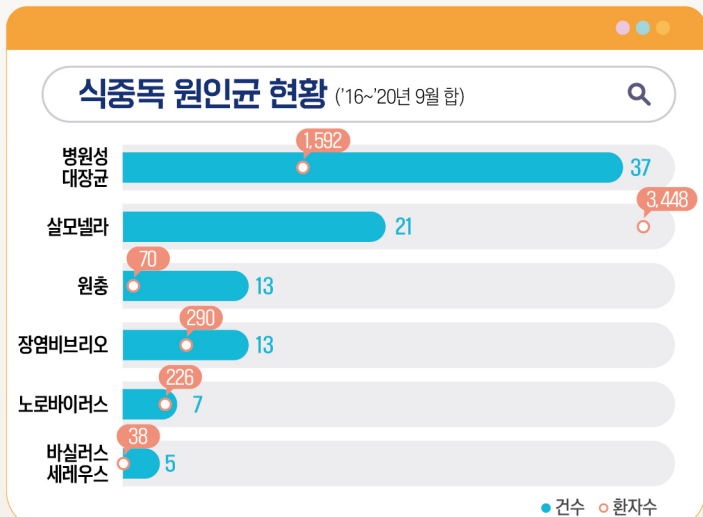
충분히 익혀 섭취(중심온도 75°C, 1분)



조리식품은 가급적 빠른 시간내 섭취



칼·도마를 통한 교차오염주의



※ 최근 5년간('16~'20년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.