

발행처 :
발행일 :
원 장 :

7월 가정통신문

복날 캠피로박터 식중독 조심하세요

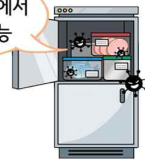
부산진구
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

캠피로박터란?

여름철 자주 먹는 닭을 포함하여 각종 야생동물 및 가축 장관 내에 널리 분포하는 균으로, 이 균에 오염된 고기를 제대로 익히지 않고 먹으면 감염의 우려가 있습니다.

* **고위험군** : 영아 및 어린이, 임산부, 노인, 면역력 저하자 등

냉동 및 냉장상태에서
장시간 생존 가능



캠피로박터 식중독 주요 원인 식품



닭고기·쇠고기·돼지고기 등의
날것 또는 덜 익힌 고기



살균하지 않은
우유 및 유제품



동물이나 새의 분변에
오염된 물



오염된 손이나 주방기구로
조리한 채소·과일

캠피로박터 식중독 증상

잠복기는 통상 2~5일이며, 건강한 사람은 특별한 치료 없이
1주일 내에 회복됩니다.

설사 증상이 지속되면 탈수를 막기 위해 물을 충분히 마셔야 합니다.



복통



설사



발열



두통

캠피로박터 식중독 예방 방법



고기는 **완전히 익혀먹기**
(중심온도 75°C, 1분 이상 가열)



물은 끓여 마시기



살균된 우유 마시기



생고기는 물기가 떨어지지
않도록 밀폐용기에 담아
따로 보관



조리도구는
용도별로 구분 사용



생고기 세척 시 다른 식품이나
조리도구에 물이 튀어
교차오염 되지 않도록 주의
세척순서: 채소류 → 육류 → 어류 → 가공류



생고기를 만진 후
비누로 손 씻기



생고기 조리 시 사용했던 기구는
세제로 깨끗이 세척 후 소독

<출처 : 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터>

부산진구센터에서 알려드립니다.

「2020년 부산진구센터 어린이교육 콘텐츠」

본 센터에서는 코로나19와 같은 감염병사태를 대비하여 센터의 어린이 방문 교육 프로그램을 비대면 교육 콘텐츠로 재구성하여 어린이 급식소와 가정에서 자체교육을 실시할 수 있도록 **Jin-키즈키트 홈스쿨(비대면 어린이교육 콘텐츠)**을 개발하여 운영하고 있습니다. 부모님들의 많은 관심 부탁드립니다♥

