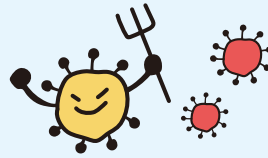


살모넬라



01. 살모넬라 특징

- 주요특징** 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 75°C에서 1분 가열 시 식중독 예방
- 증상** 설사, 발열 등
- 잠복기** 6~72시간(평균 12~36시간)

02. 오염경로



살모넬라에
오염된 계란



오염된 계란으로 만든 식품
(케이크, 계란고명, 김밥 속 지단 등)



감염된 동물로부터
생산된 고기



살모넬라에 오염된 조리도구,
손에 의한 교차오염



03. 예방법



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



신선한 식품(계란, 육류 등) 구입
(산란일자 확인, 냉장보관 전
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



칼도마를 통한 교차오염주의
(사용한 조리도구는 충분한 세척)

*최근 5년간(20~24년) 8월에 발생한
식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균



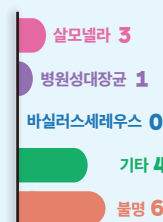
|음식점 110건



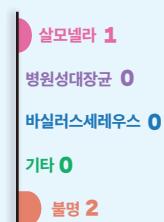
|학교 10건



|집단급식 26건



|기타 14건



|불명 3건