

장염비브리오



01. 장염비브리오 특징

- 주요특징** 2~4%의 소금물에서 잘 생육하며, 해수 온도가 15℃ 이상 되면 급격히 증식
- 증상** 설사, 복통 등
- 잠복기** 12~24시간



장염비브리오에 오염된
어패류의 아가미, 껍질, 내장



02. 오염경로



오염된 칼, 도마, 행주 등
조리도구 및 조리자에 의한 2차 오염



03. 예방법

*어패류는 흐르는 수돗물에 2~3회 씻어서 장염비브리오 예방



신선한 어패류를 구입하고
냉장(5℃이하)/냉동(-18℃이하) 보관



가급적 날로 먹는 것을 피하고
가열 후 먹기 (85℃, 1분 이상)



칼, 도마는 전처리용과 뒷감용으로
구분하여 사용하기



조리도구는 열탕 소독 후
신속하게 건조

*최근 5년간('21~'25년) 9월에 발생한
식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균



음식점 105건



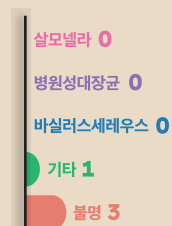
학교 20건



집단급식 23건



기타 20건



불명 4건