



리스테리아 모노사이토제네스



01. 균 특징

- 주요특징** 냉장온도에서도 성장이 가능하여 Cold chain이 잘 발달되어있는 선진국에서 많이 발생
치사율이 다른 세균성식중독에 비해 높아 식중독 감염되지 않도록 주의 필요
- 증상** 발열, 근육통, 오심, 설사(노인과 임산부가 감수성이 높음)
- 잠복기** 9~48시간

02. 오염경로



유제품(살균하지 않은 우유, 치즈)



아이스크림



채소류



식육제품
소시지류



훈연 생선



즉석섭취
편의식품류



03. 예방법



살균이 안된 유제품
섭취 금지



냉장 보관 온도(5℃ 이하)
관리를 철저



80℃ 이상에서 사멸되므로
충분히 가열하여 섭취

*최근 5년간('21~'25년) 11월에 발생한
식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균



음식점 50건



학교 5건



집단급식 18건



기타 12건



불명 3건