



캠필로박터제주니



01. 캠필로박터제주니 특징

- 주요특징** 동물, 가축, 조류의 위장관에서 약 50% 이상 분리되는 공생균
- 증상** 설사, 발열 등
- 잠복기** 1~10일

02. 오염경로



오염된 닭고기 등의 가공류



살균처리하지 않은 우유



세척 보관 시 교차오염



03. 예방법



닭 구입 시 생닭과 식재료가 닿지 않게 주의하고 보관 시 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관



주변에 물이 튀어 교차오염이 발생하지 않게 주의
*채소→육류→어류→가금류 순으로 세척



중심온도 75°C, 1분이상 가열하고 특히 대량 조리 시 골고루 잘 익혀먹기



조리 전 우비누로 30초 이상 손 씻기

*최근 5년간('20~'24년) 7월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균

