



# 사례로 보는 식중독 이야기(7.1~7.15)

〈치느님을 만나기 위한 우리의 자세〉

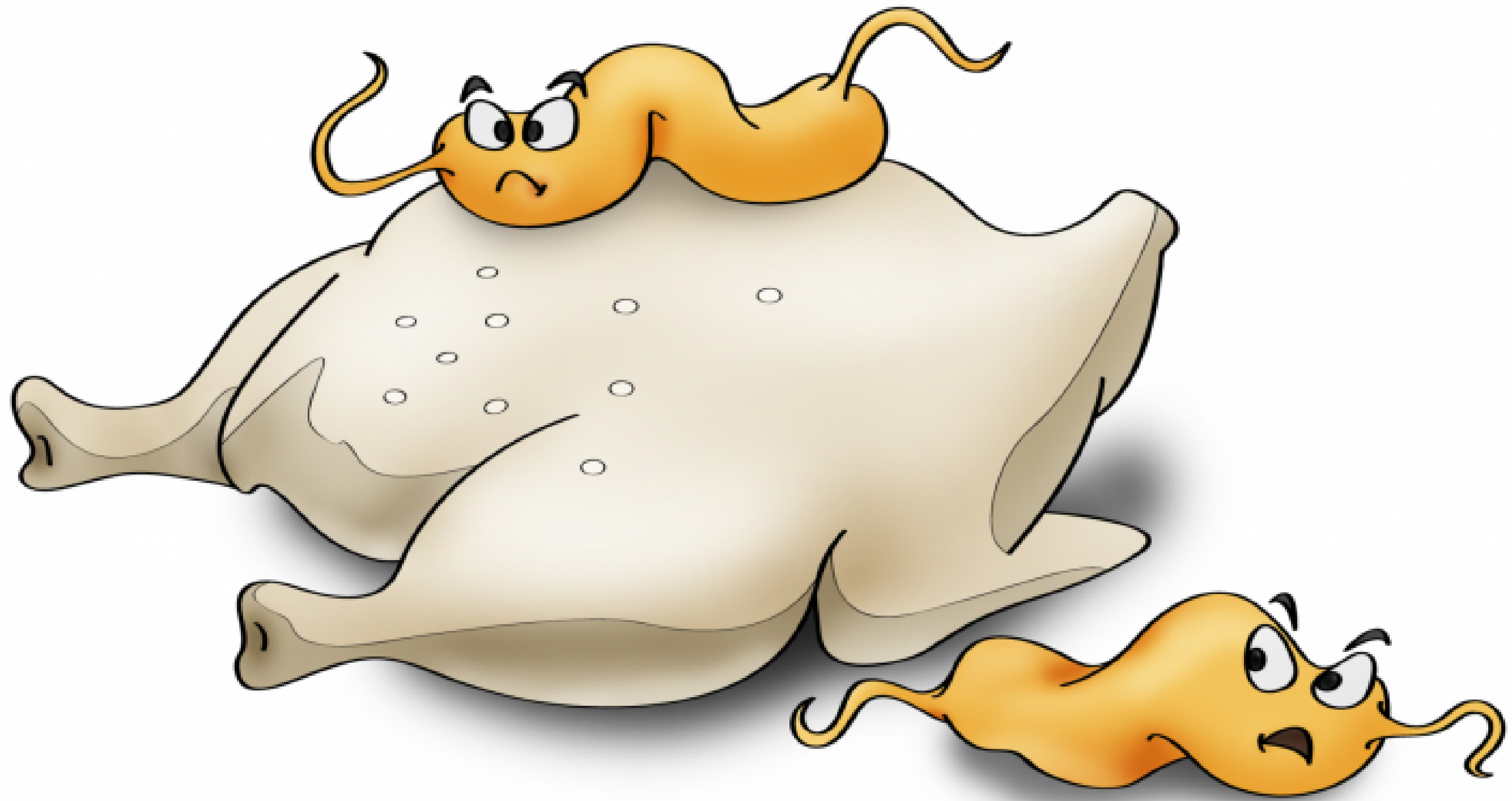


GettyimagesKorea

지치기 쉬운 태양의 계절  
우리를 힘나게 해줄 치느님..  
바야흐로 **닭고기의 계절**입니다.



식품의약품안전처



그러나 닭의 체온은 무려 41.5도!!  
닭은 이 온도를 제일 좋아하는  
캠필로박터 균과 함께 뜨거운 삶을  
살고 있습니다.



**캠필로박터균은 70도에서 1분만  
끓여도 죽습니다.**

**그러나 2015년 초복에 삼계탕을 먹고  
79명이 캠필로박터 식중독에  
걸렸습니다.**



이 사례는 **생닭**을 씻으면서  
**물이 튀어 캄필로박터균**이  
**주변 식재료를 오염**시켰거나,  
**생닭과 날로 먹는 채소**를  
**같은 조리도구로 사용한 것으로**  
**추정됩니다.**



**초복을 기다리는 우리의 자세!**

**1. 닭은 마지막으로 세척하기**

**2. 닭 세척시 주변 조리도구, 생으로 먹는 채소 치우기**

**3. 조리도구는 구분사용하고**

**열탕 또는 염소소독하기**

**4. 조리시 개인위생 철저히 하기**

