

식중독 주요 원인균별 예방법



원인균	클로스트리디움 퍼프린젠스	병원성 대장균	캠필로박터 제주니	노로바이러스	살모넬라
발생시기	봄, 가을 3~5월, 9~11월	여름 6~8월	여름 6~8월	겨울 12~2월	여름 8~9월
주요원인					
	제대로 익히지 않았거나 상온에 방치하면 포자가 균으로 자라게 됨	고온·다습으로 생채소, 육류에 있던 세균이 급격히 증식 우려	생닭 세척, 손질 시 식재료 및 조리도구 혼합사용으로 세균 증식	10개만으로도 감염되며 오염된 손으로 만진 문고리에서도 감염 가능	계란, 육류, 가금류 등 제대로 익히지 않았거나 세척·손질 시 식재료 조리기구 등으로 세균 증식
주의점	조리 후 보관 온도 주의!	생채소 소독·세척! 익히고·볶고·삶아 제공 육류는 완전히 익히기	생닭 세척 시 교차오염 주의!	손씻기! 소독하기!	계란, 가금육 취급 후 교차오염 주의