

닭고기, 안전하게 섭취합시다!

닭고기 섭취 시 캄필로박터 식중독을 주의하세요!

- 삼계탕 등 닭요리 섭취가 증가하는 여름철에 닭을 포함한 가금류 조리과정에서 교차오염에 의한 캄필로박터 식중독이 발생할 수 있어 생닭 조리과정에 주의가 필요합니다.

★ 캄필로박터란?

감염성 설사질환의 대표적인 원인 식중독균으로 야생동물 및 가축 장내에 널리 분포하며, 동물에서 사람으로 전파가 가능

★ 캄필로박터의 주요 특징

- 최적온도 42~43℃
* 닭의 체온은 41.5℃로 캄필로박터균이 닭의 장관 내에 쉽게 증식합니다.
- 산소가 적은 조건에서 생장
- 냉동·냉장 상태에서 장시간 생존 가능

★ 캄필로박터의 주요 원인식품 및 감염경로

- 날것 혹은 덜 익은 오염된 고기류
- 살균되지 않은 우유
- 오염된 물 및 채소·과일
- 오염된 식품, 손, 주방기구에 의해 2차 감염 발생



캄필로박터 식중독 예방을 위한 주의사항

- 고기는 완전히 익혀 먹기 [중심(내부) 온도 75℃, 1분 이상 가열]
- 물은 끓여 마시기
- 살균된 우유 마시기



교차오염, 이렇게 막아요!

- 생고기는 용기나 비닐에 분리 보관
- 생고기 조리 시 사용했던 기구는 깨끗이 세척
- 생고기 조리 후 비누로 손 씻기

신선한 닭고기, 장보는 방법!

- 1 날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 굵지 않은 좋은 외형을 가지고 있고, 질병의 흔적에 의해 외관 손상이 없는 것으로 골라요.
- 2 닭고기가 상처로 인해 노출된 살이 가슴과 다리 부위에 없어야 하고 기타 부위는 노출된 살의 총 면적 지름이 2cm를 초과하지 않는 것으로 골라요.
- 3 피부색 및 육색이 좋고 광택이 있으며 육질의 탄력성이 있는 것으로 골라요.
- 4 잔모, 피멍이 없고 닭털, 내장 등 이물질 혼입이 없는 것으로 골라요.
- 5 냉동육의 경우, 육질의 변색과 결빙이 없는 것으로 골라요.



닭고기 보관 방법

- 닭고기는 냉장 2℃ (최대 7일), 냉동 -18℃ 이하 (최대 12개월)에서 보관



닭고기 조리 시 주의하세요!

- 재료 손질 시 닭은 마지막으로 세척하기
- 닭 세척 시 주변 조리도구, 생으로 먹는 채소 치우기
- 조리도구는 구분사용하고 열탕 또는 염소소독하기
- 조리 시 개인위생 철저히 하기

★ 닭고기의 이것이 궁금해요!



Q. 조류인플루엔자(AI)가 유행하는 중에 닭고기·오리고기 및 계란을 먹어도 이상은 없나요?

A. 조류인플루엔자 바이러스는 70℃에서 30분, 75℃에서 5분간 열 처리를 하면 모두 사멸되므로 익혀 드시면 안전합니다.

고병원성 AI위험 지역의 가금류는 이동이 엄격하게 통제된 상태에서 살처분·매몰 또는 폐기하기 때문에 시중에 유통되지 않습니다. (세계보건기구(WHO), 국제식량농업기구(FAO) 등에서도 익힌 닭고기, 오리고기 및 계란 섭취로 인한 전염 위험성은 없는 것으로 결론지은 바 있음.)