

병원성대장균



01. 병원성대장균 특징

- 주요특징** 증식이 빠름(대장균은 40℃에서 약 20분만에 개체수가 두배가 됨)
장출혈성대장균, 장독소형대장균, 장침입성대장균, 장병원성대장균, 장관흡착성대장균
- 증상** 설사, 복통 등
- 잠복기** 1~8일

02. 오염경로



쇠고기(특히 간 쇠고기, 햄버거)
및 쇠고기 육제품(햄, 소시지)



시금치, 상추 등 생채소,
새싹채소 및 샐러드, 과일



유제품



보균자에 의해 조리된 식품
(도시락, 샌드위치)



03. 예방법



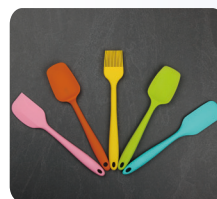
흐르는 물에
3회 이상 세척



조리도구 열탕소독
또는 염소소독 실시



채소류 → 육류 → 어패류
→ 가금류 순으로 세척



용도별 조리도구
구분 사용



무더운 여름에는
가열(75℃ 이상)식품
위주로 섭취

*최근 5년간(20~24년) 6월에 발생한
식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균



음식점 68건



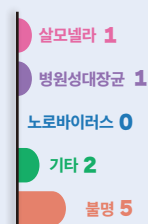
학교 17건



집단급식 22건



기타 22건



불명 9건

