

10 월

살모넬라 식중독을 알아보아요!

살모넬라란?

- 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 생존력이 매우 강해 분변, 하수, 토양, 건조한 환경 및 냉장고 안에서도 장시간 살 수 있어요.



감염 경로



감염된 동물의 고기와 가공품 섭취할 경우

감염된 사람과 동물의 분변
오염된 물, 토양에 노출될 경우충분히 가열하지 않은 식품 섭취할 경우
(달걀, 우유, 유제품, 육류, 가금류 및 가공품, 도시락 등)달걀 및 동물 접촉 후 손을 씻지 않고
음식을 먹거나 얼굴을 만질 경우

원인

오염된
달걀오염된
달걀로 만든
가공식품살모넬라균에
오염된
고기살모넬라균에
오염된
조리도구 사용

식중독 증상



설사



복통



구토



발열

살모넬라 식중독 예방 방법

- 손 세정제로 30초 이상 손 씻기 (달걀·동물 만진 후, 화장실 사용 후)
- 조리에 사용된 조리도구는 세척·소독하기
- 조리한 식품은 가급적 빠른 시간 내에 섭취하고, 남은 음식은 냉장 보관하기
- 생달걀, 살균되지 않은 우유 먹지 않기
- 모든 육류, 가금류 등은 완전히 익혀 먹기(중심온도 75°C에서 1분 이상)



QUIZ

다음 설명이 맞으면 O, 틀리면 X를 표시해 주세요.

- 1 살모넬라 식중독은 자연계에 널리 퍼져있으며 냉장고 안에서는 생존할 수 없어요.
- 2 살모넬라 식중독은 충분히 가열되지 않은 식품을 섭취 시 감염될 수 있어요.
- 3 달걀·동물을 만진 후 손을 씻지 않고 음식을 먹으면 살모넬라 식중독에 감염될 수 있어요.
- 4 살모넬라 식중독을 예방하기 위해서 손은 물로만 씻어요.

O / X

O / X

O / X

O / X

X'O'O'X: 呂