

복날 삼계탕 조리할 때... 캠필로박터 식중독 주의하세요!

- 여름철 생닭 등 식재료 취급 부주의로 살모넬라 식중독 발생 증가 예상
- 주요 원인 식품은 닭고기 등 육류가 높은 비율을 차지
- 집단급식소 등에 대량 조리 시 식재료가 충분히 익도록 조리 필요
- 손씻기, 익혀먹기 등 식중독 예방 수칙 준수 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 더위가 시작되는 7월 삼계탕 등 보양식품의 수요가 증가하면서 ‘캠필로박터 제주니(*Campylobacter jejuni*, 이하 캠필로박터*)’ 식중독 발생도 늘어나는 경향이 있어 생닭 등 식재료 관리에 주의할 것을 당부했습니다.

* 캠필로박터? 닭, 오리 등의 가금류와 야생조류 등의 내장에서 많이 발견되는 세균으로서 도축 과정 중 식육으로 옮겨지기 쉬우며, 주요 증상은 복통, 설사, 발열

최근 5년간('18~'22년, '22년 잠정) 캠필로박터로 인한 식중독은 총 88건 발생했고 환자 수는 2,157명이었으며, 이 중 7월에만 983명(34건)의 환자가 발생해 전체 발생 환자 수의 46%를 차지하는 것으로 나타났습니다.



< 월별 캠필로박터제주니 식중독 발생 현황('18~'22(잠정) 누계) >

주요 원인 식품은 닭고기 등 육류가 가장 높은 비율을 차지했으며 그 외에는 복합조리식품, 채소류 순이었습니다.

캠필로박터 식중독은 닭고기를 완전히 익히지 않고 섭취하거나 닭 등을 세척한 물이 다른 식재료에 튀어 교차오염으로 인해 식중독이 발생하는 사례가 많았습니다.

특히, 집단급식소에서는 가열 용기 크기에 비해 많은 양의 재료를 한꺼번에 조리해 일부 재료들은 속까지 제대로 익지 않는 경우가 있어 각별한 주의가 필요합니다.

일상생활에서 캠필로박터 식중독을 예방하기 위해서는 손씻기, 구분보관 등 식중독 예방수칙을 준수해야 합니다.

우선 음식을 조리하기 전에는 비누 등 손 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 깨끗하게 손을 씻어야 하며, 생닭 등을 만진 후에도 반드시 다시 손을 씻은 후 다른 식재료를 취급해야 합니다.

생닭 등을 세척한 물이 다른 식재료나 이미 조리된 음식에 튀어 오염되지 않도록 주의해야 하며, 냉장고에 보관할 때는 생닭의 핏물이 다른 식품을 오염시키지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고의 제일 아래 칸에 보관하는 것이 바람직합니다.

또한, 삼계탕 등을 조리할 때는 캠필로박터균 등의 교차오염을 방지하기 위해 생닭을 손질하기 전에 채소류를 먼저 다듬어 준비하고, 칼, 도마 등 조리도구를 육류, 생선, 채소·과일 등 식재료별로 구분하여 사용하는 것이 좋습니다.

조리 시에는 내부까지 완전히 익도록 충분히(중심온도 75℃, 1분) 가열·조리해야 하며, 집단급식소에서는 조리해야 할 식재료가 충분히 잠길 수 있는 크기의 용기를 선택해 내부까지 골고루 익혀 제공해야 합니다.

식약처는 앞으로도 식중독 예방을 위한 유용한 정보를 지속적으로 제공하고 일상생활에서 식중독 예방수칙을 실천할 수 있도록 적극 홍보하여 국민의 안전한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠습니다.

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	송광영 (043-719-2103)

국민 안심이 기준입니다
10년 지켜온 국민안심, 100년 보여갈 안심기준





국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD



여름철 식중독 예방 캠페인



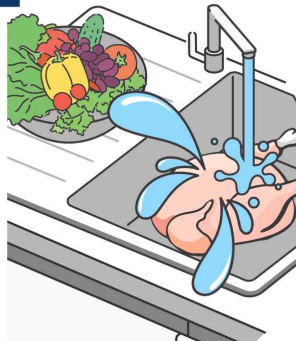
복날 생닭 취급요령

1



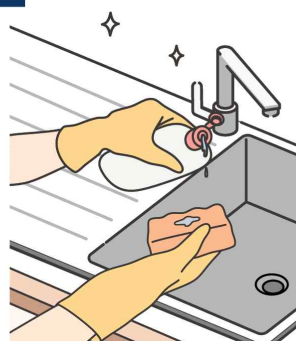
생닭 만진 후,
비누로 30초 이상 손 씻기

2



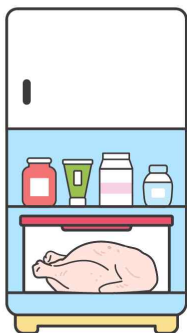
세척 시, 주변에
물이 튀지 않게 주의
[채소류 세척 후 생닭 세척하기]

3



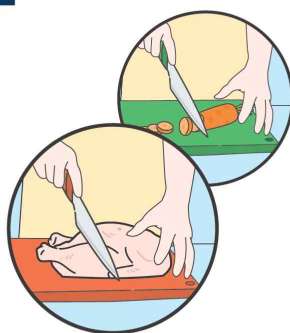
생닭 세척 후,
주변 세척 소독 철저

4



다른 식재료 닿지 않게
밀폐용기 담아 냉장 보관

5



다른 식재료와
칼·도마 구분사용

6



완전히 익히기
중심온도 (75C, 1분 이상)

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다

요리비책

복날 닭 요리, 캄필로박터 제주니 주의 요령

식중독! 멈춰!

1/6

식품의약품안전처

Campylobacter jejuni

캄필로박터 제주니란?

닭, 소, 돼지 등 각종 야생동물의 내장에 널리 분포하는 균. 캄필로박터균에 오염된 날고기나 물, 달걀은 육류(특히 가금류)로 인한 식중독 발생이 가능하므로 요리 시 주의 필요.

대표 증상

- 복통
- 발열
- 오심 및 구토
- 설사 또는 혈변

2/6

식품의약품안전처

닭 요리 조리 전 주의요령

- 닭고기 구입 시,**
생닭과 식재료가 닿지 않게 주의
- 생닭 보관 시,**
식재료에 닿지 않게 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관

3/6

식품의약품안전처

닭 요리 조리 중 주의요령

- 생닭 세척 시,**
주변에 물이 튀지 않게 주의
* 생닭 씻은 싱크대 세척·소독하기
- 구분사용하기**
다른 식재료와 칼·도마 구분사용
- 익혀먹기**
닭은 완전히 익도록 가열
* 75°C, 1분 이상

4/6

식품의약품안전처

닭 요리 조리 후 주의요령

- 생닭 만진 후,**
비누로 30초 이상 손 씻기
- 사용한 조리기구**
세척·소독 철저

5/6

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다

안전한 닭 요리 건강하게 즐기세요!

6/6