여름철 집중 발생

장염비브리오 식중독 예방법

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

1

장염비브리오 식중독이란?

장염비브리오균은 바닷물에 서식하는 식중독균으로
여름철 따뜻한 바닷물에서 주로 발생하며
어패류 및 오징어 등의 표피나
아가미, 내장 등에 붙어 증식하게 되는데
이를 섭취하게 될 경우 식중독에 걸릴 수 있다.

2

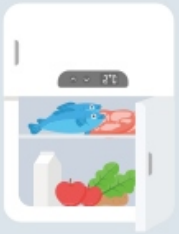
감염증상

감염증상으로는 오염된 음식 섭취 후
3~40시간 내 발병하며 구토,
복부경련, 미열, 오한을 동반한 위장염과
설사가 일어난다.

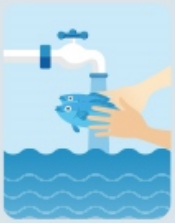
3

식중독 예방요령으로는 다음의 5가지를 꼭 지켜보자!

❶ 식중독균 증식을 억제하기 위해 어패류는 신선한 것을 구입하여 신속하게 냉장 보관한다.



❷ 절단, 조리 전에는 표면을 수돗물로 충분히 세척한다.



❸ 칼, 도마 등 조리도구는 전처리용과 횟감용으로 구분하여 사용한다.

❹ 사용한 조리도구는 70~80도의 물로 세척 후 신속하게 건조하여 2차 오염을 방지해야 한다.

❺ 어패류를 취급하는 업소에서는 수족관의 물을 자주교체하는 등 내·외부를 청결하게 유지하고, 한 번 사용한 무채, 천사채 등은 다시 사용하지 않아야 한다.