11월

식품의약품안전처

리스테리아 모노사이토제네스



01. 균 특징

주요특징 냉장온도에서도 성장이 가능하여 Cold chain이 잘 발달되어있는 선진국에서 많이 발생
치사율이 다른 세균성식중독에 비해 높아 식중독 감염되지 않도록 주의 필요

증 상 발열, 근육통, 오심, 설사(노인과 임산부가 감수성이 높음)

잠 복 기 9~48시간

02. 오염경로


유제품(살균하지 않은 우유, 치즈)


아이스크림


채소류


식육제품 소시지류


훈연 생선


즉석섭취 편의식품류

03. 예방법


살균이 안된 유제품 섭취 금지


냉장 보관 온도(5℃ 이하) 관리를 철저


80℃ 이상에서 사멸되므로 충분히 가열하여 섭취

시설별 주요 원인균

*최근 5년간('21~'25년) 11월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.



음식점 **50**건 | 학교 **5**건 | 집단급식 **18**건 | 기타 **12**건 | 불명 **3**건