



시원한 바람이 불 때는 수산물 섭취에 더욱 주의를 기울여 주세요.

여름철에 비해 식중독 발생은 줄지만, 지역축제 및 행사 등으로 가을 나들이가 증가하여 수산물로 인한 식중독 발생이 증가합니다.

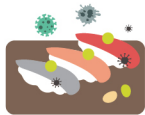
쿠도아충

- 어류의 근육, 소화관 및 신장에 기생하는 원충류로서 중간 숙주 등 정확한 생활사는 밝혀지지 않음



오염경로

- 쿠도아에 감염된 바다어류를 생으로 섭취 시 식중독 가능



증상

- 잠복기는 2~22시간
- 주 증세는 복통, 설사, 구토 등, 24시간 내 증상 완화



예방법

- 되도록 날것의 섭취는 주의(중심온도 85℃에서 1분이상 가열 섭취 권장)
- 생선회 등을 섭취할 때에는 위생적이고, 전문적으로 취급하는 시설에서 섭취
- 식중독 예방 6대 요령을 실천해서 식중독을 예방

식중독 예방 6대 수칙



손씻기



익혀먹기



끓여먹기



세척·소독하기

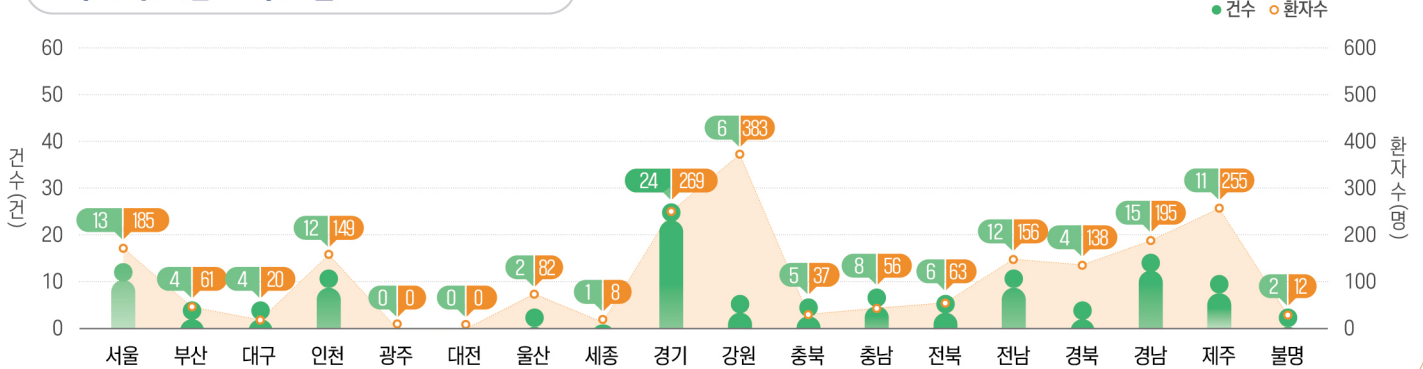


구분사용하기

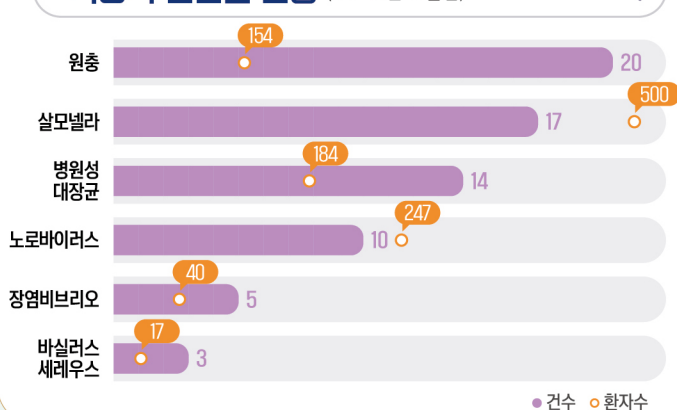


보관온도 지키기

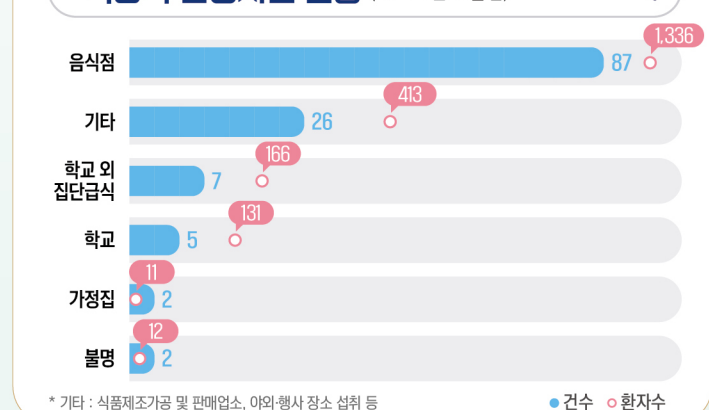
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 10월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 10월 합)



식중독 발생시설 현황 ('16~'20년 10월 합)



* 기타 : 식품제조가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 섭취 등