

여름 바다의 보이지 않는 위험!

비브리오균을 피하는 방법



여름철 특명!

비브리오균을 피하라



비브리오 패혈증 환자는
7월~9월 사이(최근 5년간) 약 72.4%로
여름에 집중 발생합니다

종류도, 위험도 가지가지

비브리오균, 너 정체가 뭐니?

비브리오
패혈증균



발열, 오한, 구토, 설사 등
(고위험군 치사율 50% 이상)

비브리오
콜레라균

오염된 어패류를 날로 먹거나
충분히 익히지 않고 섭취시
또 피부의 상처 부위와
바닷물이 접촉하는 경우 발생

다량의 수양성 설사

장염
비브리오균



위장염과 설사

잡았다, 비브리오균!

예방수칙 꼭 기억하세요!

조리 시



흐르는 수돗물에
2~3회 잘 씻기



회감용 칼과 도마를
구분하여 사용

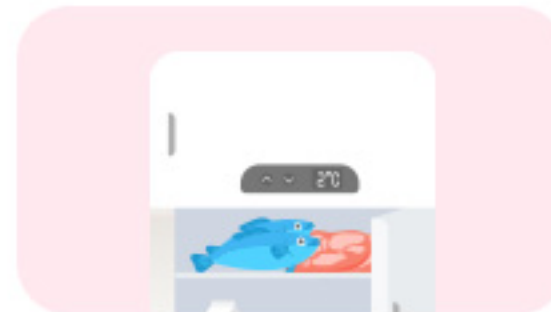


사용한 조리 기구는
세척, 열탕 처리

섭취 시



끓이거나 살균·정화된
식수 섭취



어패류 구매 시
신속히 냉장 보관



어패류는 가급적 가열·
조리하여(85°C 1분 이상) 섭취

기타



상처 난 사람은
바닷물 접촉 주의



비누 이용,
30초 이상 손 씻기



증상 발생 시
신속히 진료받기

여름 시작부터 끝까지 조심조심!

**비브리오균 예방수칙,
꼭 기억하고 건강한 여름 나세요!**

