



12화. 다가오는 여름, 비브리오패혈증 조심!

초여름! 조금 이르지만 바닷가로 피서를 갑니다

바다다!!!
이얏호!!

철썩

아이코!!

파당

그런데 너무 신난 나머지
넘어지기도 했죠ㅠㅠ



그런데 상처 난 채로
바닷물에 들어가려니
순간 떠오르는 게 있었어요

바로
비브리오패혈증!!

**오염된 바닷물에
상처 부위가 닿으면**
비브리오 볼니피쿠스균
(Vibrio Vulnificus)을 통해
비브리오패혈증에
감염될 수 있죠!

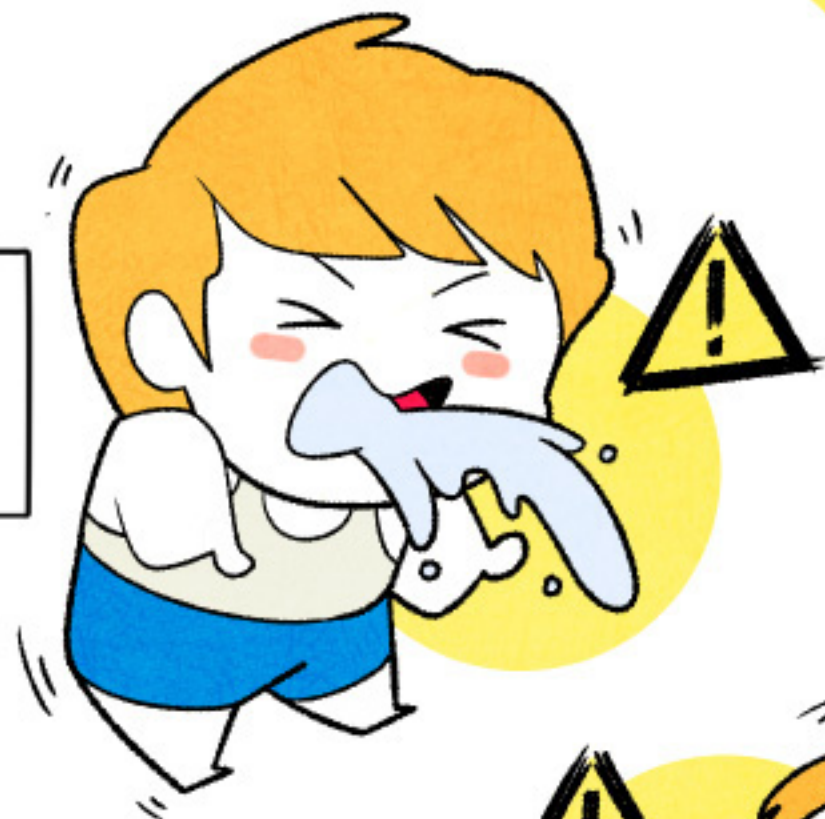
특히 바닷물 온도가
18℃ 이상 올라가는
5~6월에는

ㅋㅋ

오~ 내가 좋아하는
온도야ㅋㅋ

비브리오균이
증식하기 좋은
환경이라는 사실..!

비브리오균에 감염되면
발열, 오한, 구토, 설사 등



여러 증상을 일으킬 수 있어
주의가 필요합니다



..또, 상처를 통해
감염되기도 하지만
다른 경로로도
감염될 수 있는데요





조리 전, 흐르는 물에
손을 잘 씻고..!



어패류는 가급적 **85°C**
이상에서 1분 이상
익혀 드셔야 해요!



칼·도마 사용 시 윗감용.
아가미나 내장제거용 등
구분해서 사용해야 위생적이고

사용한 조리 기구는 **세척·열탕 처리**
하시고, 남은 어패류는 신속히
냉장·냉동 보관하셔야 해요!





조심해서
나쁠 건 없지?ㅎㅎ

맞아~
안전이 최고여~

다가오는 여름, 뭐니뭐니해도 안전하게
즐기는 게 최고라는 생각이 드는 하루였습니다^^