



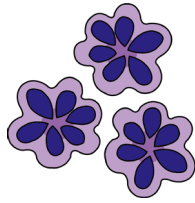
월간 식중독

선선한 날씨에도 불구하고 방심하면 언제든지 발생하는 식중독
생활 속 식중독 사고를 참고하여 식중독 예방 실천해요~

사례 1

발생상황

- 동호회 여행에서 22시경 광어, 대하 등을 섭취한 후 다음날 1시부터 구토, 설사 등 소화기계 증상 발생
- 환자에서 쿠도아충 검출

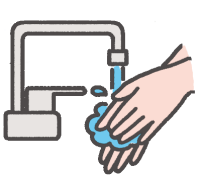


오염경로

- 가열조리 없이 생으로 섭취한 식재료

예방법

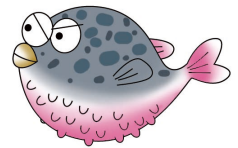
- 생선, 갑각류, 조개 등 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
- 85°C에서 1분 이상 가열



사례 2

발생상황

- 마을 주민이 19시경 복어요리를 섭취한 후 20시 30분경 호흡곤란, 마비증세 발생
- 복어요리, 환자에서 복어독(테트로도톡신) 양성 반응



오염경로

- 복어독(난소, 간장, 혈액 등)을 완전히 제거하지 않고 조리 및 섭취
- 복어 섭취 요령 및 취급 부주의

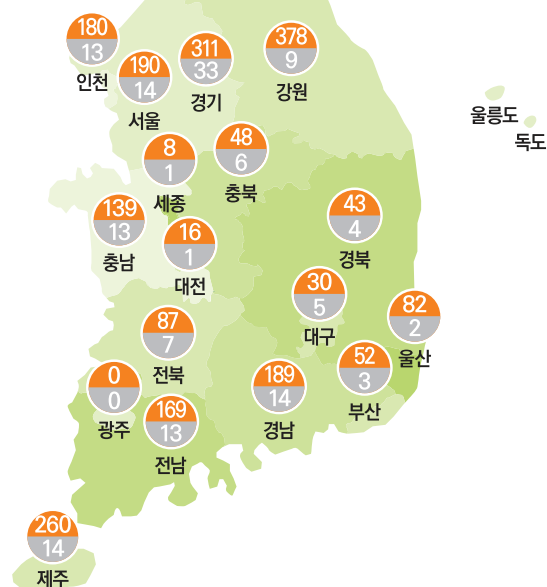
예방법

- 복어를 전문적으로 취급하는 음식점에서 섭취
- 복어조리기능사가 있는 조리사만 복어 손질 및 조리 가능



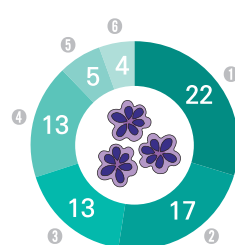
발생지역 현황

● 건수 ● 환자수



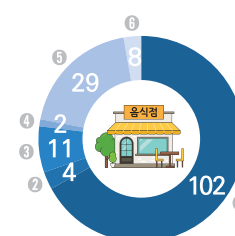
원인균 현황 (상위 6개)

○ 건수 ○ 환자수(20명)



1 원충	1,783
2 병원성대장균	3,459
3 살모넬라	81
4 노로바이러스	284
5 장염비브리오	40
6 퍼프린젠스	220

발생시설 현황



1 음식점	1,407
2 학교	122
3 학교 외 집단급식	241
4 가정집	7
5 기타	402
6 불명	18