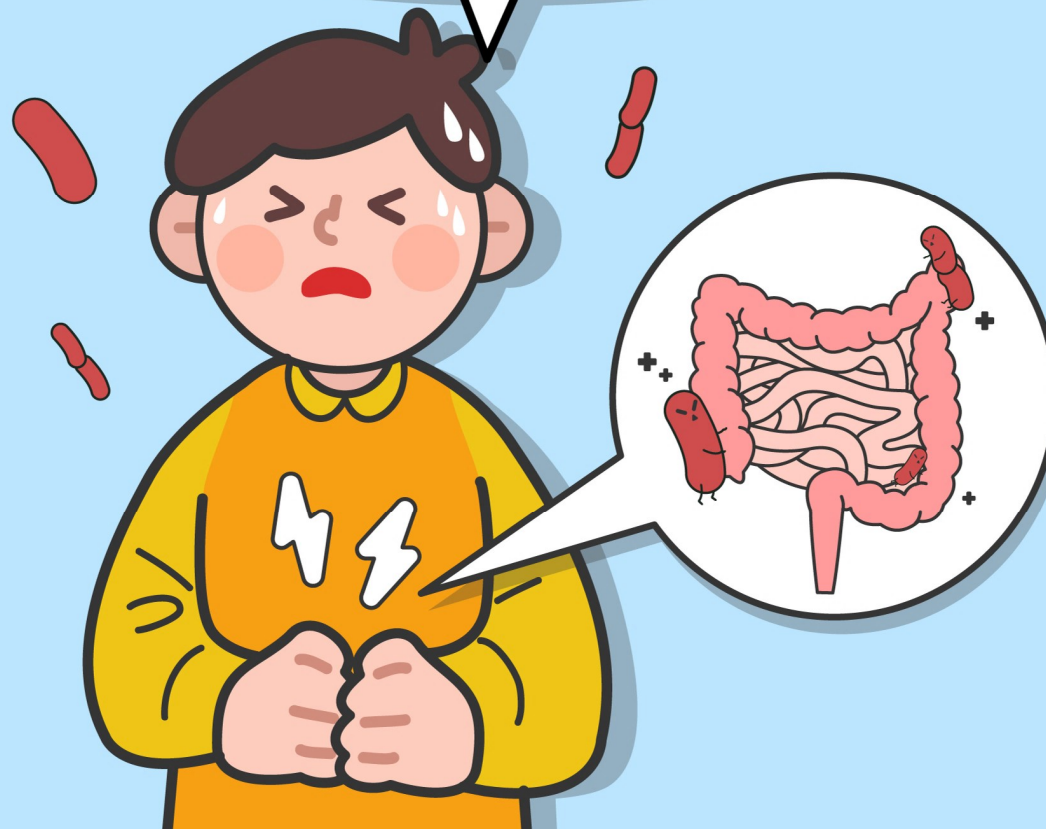


# 장출혈성대장균 식중독이란?

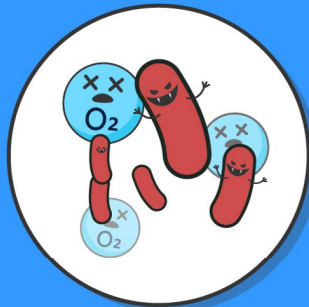




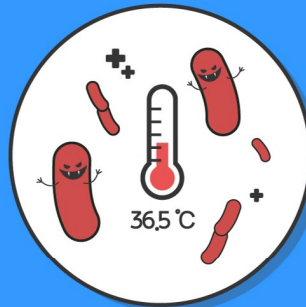
## Q 장출혈성 대장균이 무엇인가요?

장출혈성 대장균은 시가독소 등  
치명적인 독소를 생성하는 병원성대장균으로  
심한 경련성 복통, 혈변 등 식중독을 유발합니다.  
대표적인 장출혈성 대장균은 대장균 O157이 있습니다.

### 장출혈성대장균의 주요 특징



산소 없이도  
생존 해요.



체내온도 36.5°C에서  
활발히 증식해요.

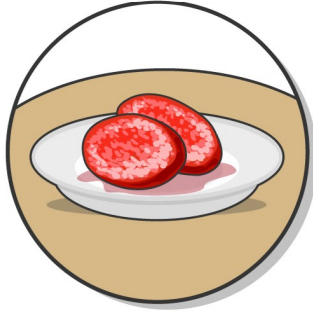


산성에 강해요.  
(pH2~4에서 생존)

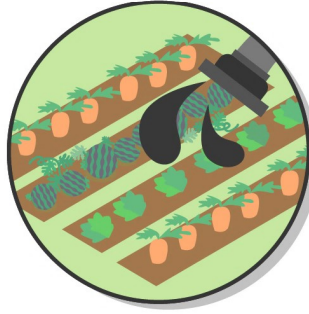


치명적인 독소를  
만들어요.

## 장출혈성대장균 감염 주요 원인식품



충분히 익히지 않은  
소고기 및 가공품  
(특히, 분쇄가공육제품)



오염된 물로 재배된  
채소와 과일

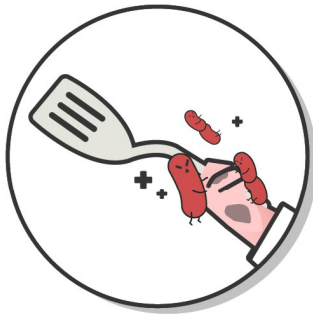


보균자에 의해  
조리된 식품  
(샌드위치, 도시락 등)



### 여기서 잠깐!

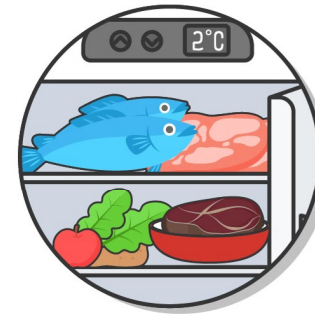
이미 오염된 식재료, 기구, 조리자와의 접촉으로 인하여  
교차오염이 발생할 수 있어요!



조리하는 사람이 손을  
제대로 씻지 않았을 경우

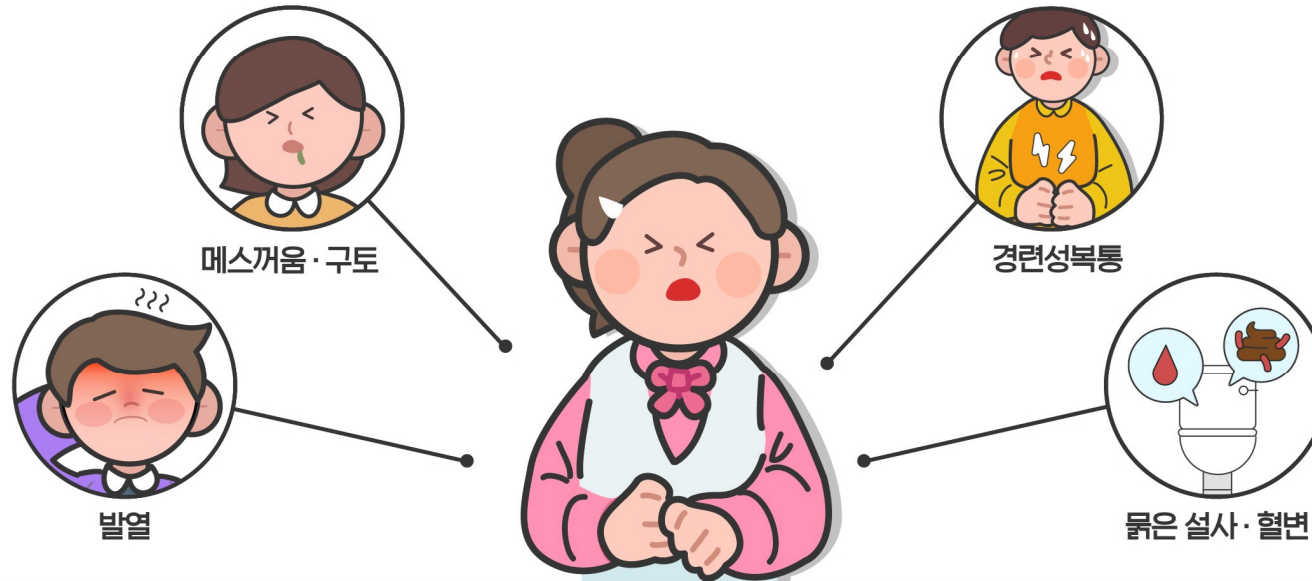


식재료의 종류·상태에 구분없이  
조리도구를 함께 사용할 경우



조리된 음식과 식재료를  
함께 보관할 경우

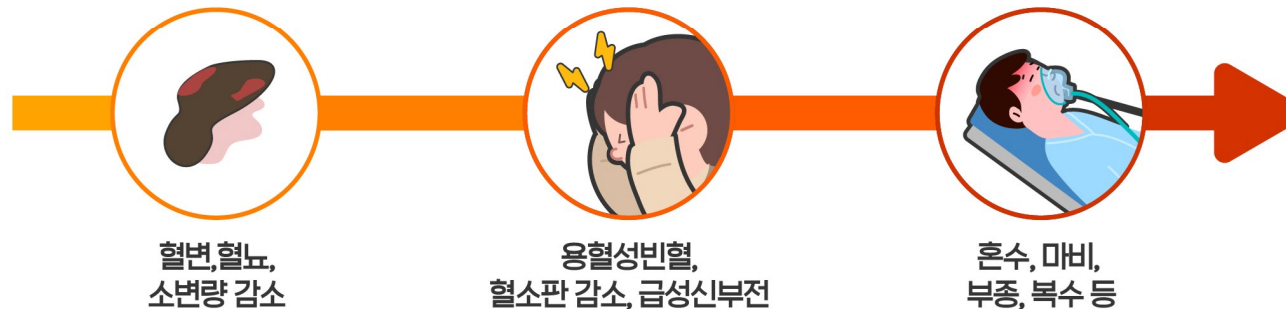
## 장출혈성대장균 감염 증상



5~7일간 증상이 지속된 후 저절로 호전되지만,  
심각한 경우 용혈성요독증후군 증상이 나타날 수 있어요.

## 용혈성 요독증후군 이란?

독소가 몸에 퍼져 적혈구를 파괴하고, 신장 기능 저하로 혈중에 독이 쌓이면서 발생하는 질병







장출혈성 대장균 위해평가 결과  
식육 및 식육가공품 섭취로 인한  
장출혈성대장균 식중독 발생 확률은 낮으나,  
**적절한 보관온도와 섭취 전 충분한 가열처리**로  
식중독 발생 위험을 더욱 낮출 수 있습니다.

### 1인 1일 장출혈성대장균 식중독 발생 확률



충분히 익히지 않은 소고기



가정에서 성형된 수제 햄버거패티



시판 냉동 햄버거패티

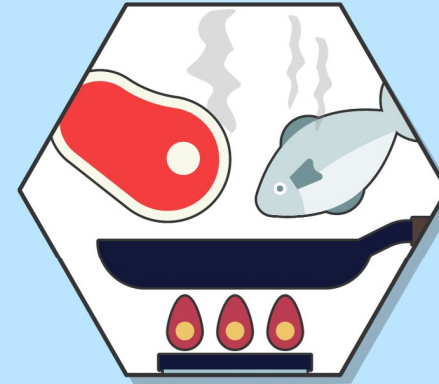
## 장출혈성대장균 식중독 예방 요령



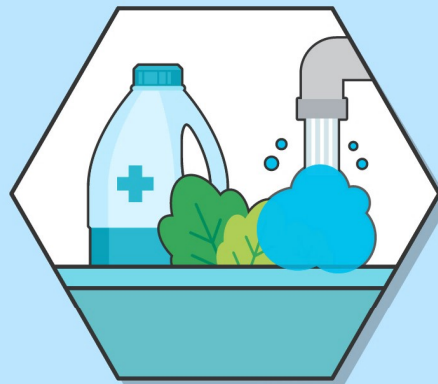
조리 및 식사 전  
30초 이상 손 씻기



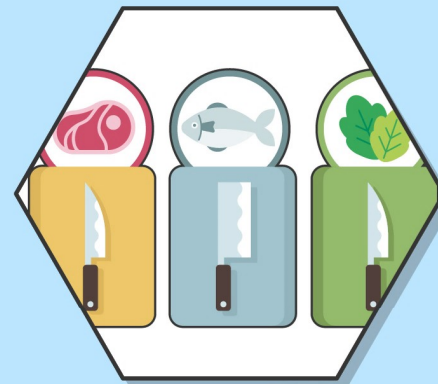
식재료·음식별로  
밀폐용기에 담아  
분리 보관



충분히 익혀서 섭취하기  
육류는 중심부 온도 75°C,  
1분 이상 가열



채소류는 소독액에 5분 이상 담그고  
흐르는 물에 3회 이상 세척



칼·도마는 용도별로 구분 사용하고  
조리도구 사용 후 세척·열탕 처리