



햄버거병이 무엇인가요?
장출혈성대장균감염증
'용혈성요독증후군'

※ 정보제공 : 질병관리본부



왜 햄버거병이라고 부르나요?

장출혈성대장균감염증은 ‘햄버거병’이라는 별칭으로 더 많이 알려져 있습니다. 그 이유는 1982년 미국에서 덜 익힌 고기가 들어간 햄버거를 먹고 어린이들이 장출혈성대장균감염증에 집단 감염되었다는 주장이 나왔기 때문입니다.



장출혈성대장균감염증이란?

‘장출혈성대장균감염증’은 병원성대장균의 일종인 장출혈성대장균 (Enterohemorrhagic Escherichia coli, EHEC) 감염에 의해 출혈성 장염을 일으키는 질환입니다.

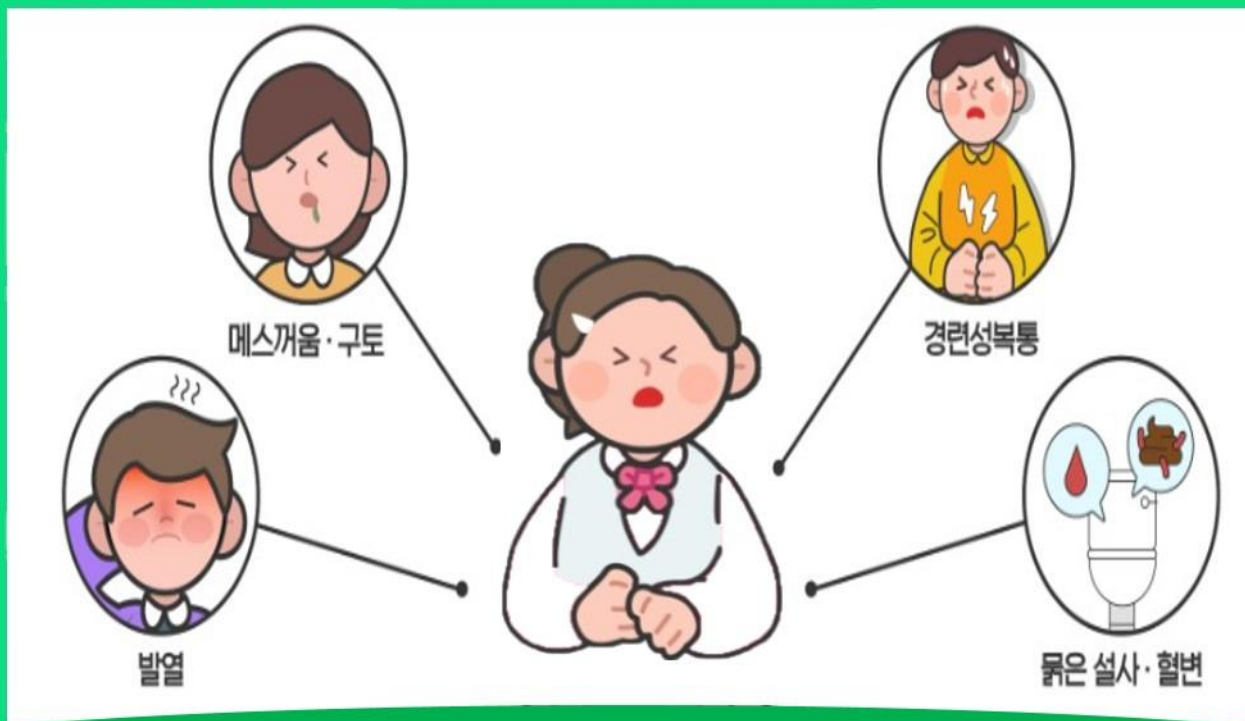
주로 제대로 익히지 않은 소고기나, 살균되지 않은 우유, 오염된 식품 등을 통해 감염되는 것으로 알려져 있습니다.

※ 정보제공 : 질병관리본부



용혈성요독증후군 가능성은?

장출혈성대장균감염증의 가장 심한 증상을
‘용혈성요독증후군’이라고 합니다. 용혈성요독증후군은
장출혈성대장균감염증의 10% 이하에서 발생하며,
환자의 약 50%는 신장 기능을 완벽하게 회복하기 어려워
지속적인 투석을 받아야 하는 것으로 알려져 있습니다.



장출혈성대장균감염증 증상은?

‘장출혈성대장균감염증’의 잠복기는 2일~10일(평균 3~4일)이며, 주로 발열, 설사, 혈변, 구토, 심한 경련성 복통 등 증상이 나타납니다. 증상은 5~7일 이내로 대체로 호전되지만, 용혈성요독증후군 등 합병증이 나타날 경우 사망까지 이를 수 있습니다.

장출혈성대장균감염증 예방수칙



올바른 손 씻기를 생활화한다

- 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기
- 외출 후, 화장실을 다녀온 뒤, 조리 전, 기저귀를 사용하는 영유아를 돌본 뒤, 더러운 옷이나 리넨을 취급 후 등



안전한 음식 섭취

- 음식은 충분한 온도에서 조리하여 익혀먹기
 - * 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀먹기
- 물은 끓여 마시기
- 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기



위생적으로 조리하기

- 칼·도마는 소독하여 사용하기
- 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기



설사 증상이 있는 경우는 음식을 조리 및 준비 금지



강, 호수 수영장에서 수영할 때, 강물, 호수 물, 수영장물 마시지 않기