



월간 식중독

장염비브리오 식중독 주의

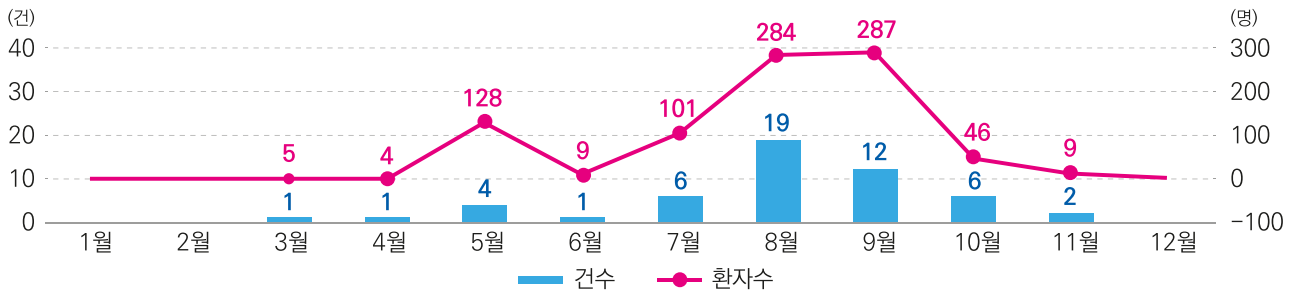
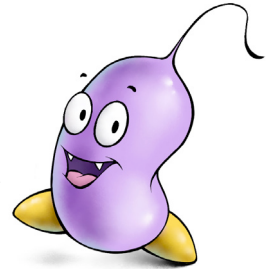
여름이 되면 더위와 함께 어김없이 찾아온다!! 장염비브리오 식중독~

장염비브리오 식중독 들어봤어요?

- 바닷물에 생존하는 식중독균으로 연안 해역의 바닷물, 갯벌, 어패류에서 주로 검출
- 여름철 따뜻한 바닷물에서 증식한 장염비브리오균이 생선, 조개, 오징어 등의 표피, 아가미, 내장 등에 부착하여 이를 섭취한 사람에게 식중독 발생

언제 가장 조심해야 할까요?

- 수온이 상승하는 여름철(7~9월)에 장염비브리오 환자(597명)의 95%가 집중적으로 발생
- 특히, 8월에 발생이 높아 주의 필요



비브리오 예방수칙!!



1 신선한 어패류를 구매하고 냉장보관(5℃ 이하)



2 조리시에는 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기



3 수도물로 2~3회 깨끗이 씻기

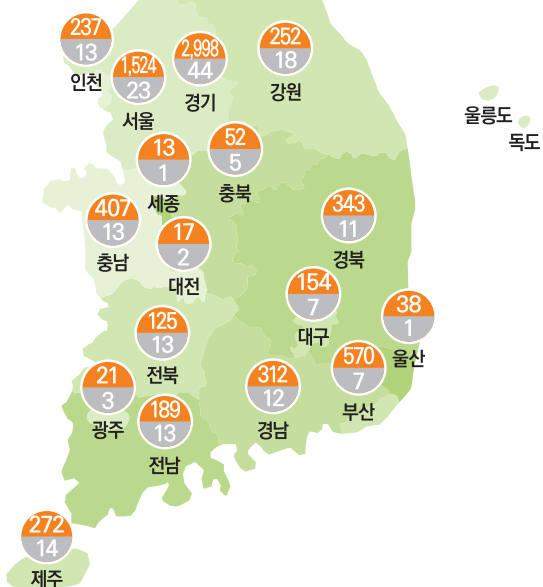


4 조리도는 구분사용 사용후는 열탕 소독

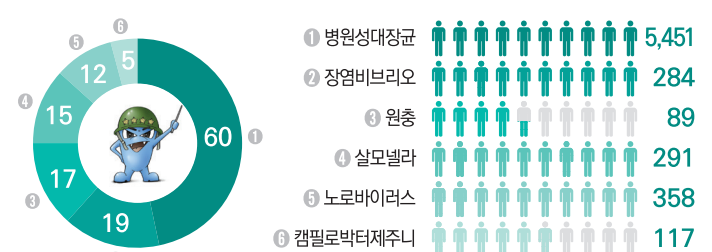


5 어패류는 가열 섭취 (중심온도 85℃ 1분이상)

발생지역 현황



원인균 현황 (상위 6개)



발생시설 현황

