

여름철, 장염비브리오 알아보기

위생
교육자료



여름철 장염비브리오 식중독 발생이 증가할 수 있으므로 수산물 섭취시에는 반드시 익혀먹고, 칼·도마 등 조리도구는 구분 사용해야 하는 등 각별한 주의가 필요합니다.

장염 비브리오균에 대해 알아봅시다

- 바닷물에 생존하는 식중독균으로 연안 해역의 바닷물, 갯벌, 어패류에서 주로 검출됩니다.
- 여름철 따뜻한 바닷물에서 증식한 장염비브리오균이 생선, 조개, 오징어 등의 표피, 아가미, 내장 등에 번식하여 이를 섭취한 사람에게 식중독을 일으킬 수 있습니다.
- 바닷물 온도가 15℃ 이상이 되면 증식을 시작하며, 20 ~ 37℃에서 매우 빠르게 증식하여 3 ~ 4시간 만에 100만배로 증가하나 5℃ 이하에서는 잘 자라지 못합니다.
- 염분을 좋아하는 균으로 민물에서는 생존력이 낮으며, 열과 산성 (식초, 레몬즙 등)에 약합니다.

주요 원인식품

1차



장염비브리오에 오염된 어패류 및 오징어 등을 충분히 세척하지 않거나 완전히 익히지 않고 섭취할 때 감염

2차



어패류의 조리과정 중 오염된 손, 조리도구, 행주 등으로부터 2차 오염된 식품섭취에 의한 감염

증상 및 치료



심한 복통



설사



발열



구역질/구토

치료



적절한 수분과 영양공급 시 일반적으로 2~3일 후 회복
(면역력이 약한 어린이 및 노약자 등 심한 탈수증상 시 수액 투여)

장염 비브리오 식중독 예방수칙

1

손씻기



비누로 30초이상 손씻기

2

익혀먹기



음식은 완전히 익혀먹기

3

끓여먹기



물은 끓여서 마시기

4

구분 사용하기



칼 도마는 육류, 생선, 채소, 과일용 구분해서 사용하기

5

세척·소독하기



식재료는 깨끗이 세척하고 주방기구 등은 소독하기

6

보관온도 지키기



냉장식품은 5℃이하
냉동 식품은 -18℃이하



중앙급식관리지원센터
National Institute of Food & Nutrition Service

출처 : 식품의약품안전처