

식중독 발생 주요 원인균 장염비브리오를 아시나요?

장염비브리오는 바닷물에 서식하는 해수세균의 일종으로
해수온도가 상승하는 6~10월에 집중 발생합니다.

* 2016년 장염비브리오 식중독 발생 총 22건 중 6~10월 19건(86%) 발생!

장염비브리오의 주요 특징



2~4% 소금물에서
생육(호염성)



해수온도 20~37°C에서
빠르게 증식



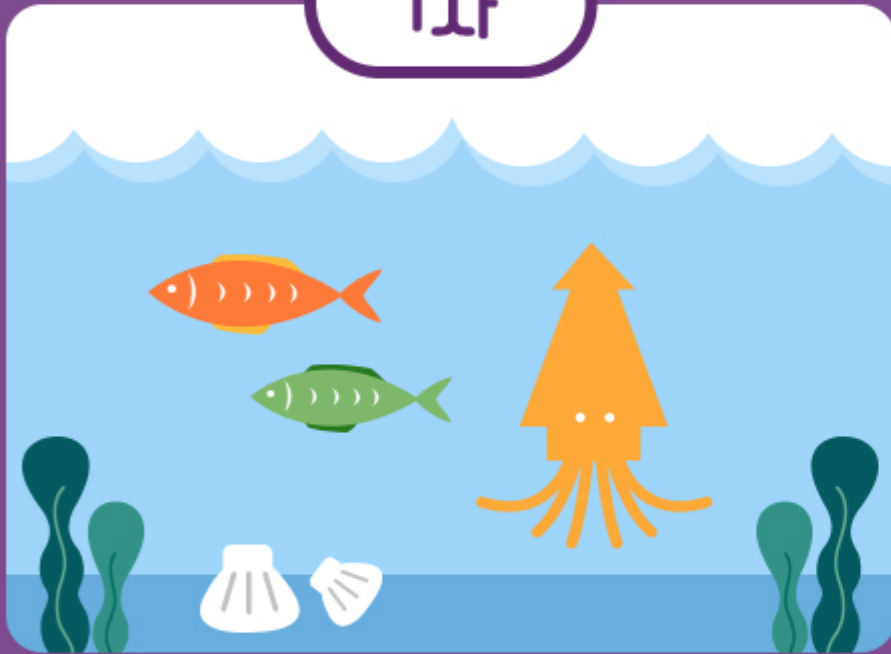
열과 산성에 약함

장염비브리오는 수분, 영양, 식염농도, 습도 등 생육 최적상태에서 균수가 2배로
늘어나는 시간이 10분 전후로 균 한마리는 3~4시간 내에 식중독을
일으킬 수 있는 균수(1,000만)에 도달해요!



장염비브리오의 감염경로 및 주요 원인식품

1차



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

2차

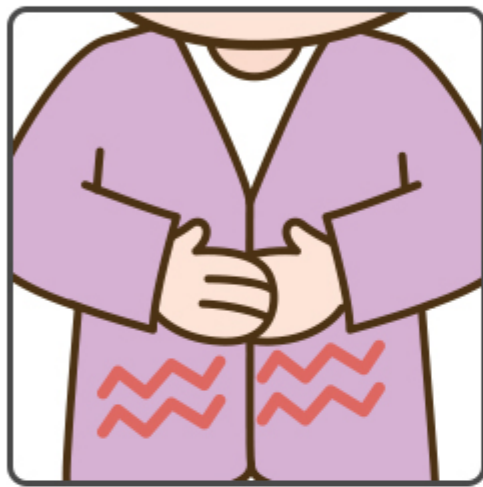


어패류의 조리과정 중 오염된
손, 조리도구, 행주 등으로부터
2차 오염된 식품 섭취에 의한 감염

주요 원인식품

날 것 혹은 덜 익은 오염된 어패류, 생선회, 초밥 및 수산식품
(게장, 생선회, 오징어무침, 꼬막무침 등)

장염비브리오의 식중독 증상 및 치료



심한 복통



설사

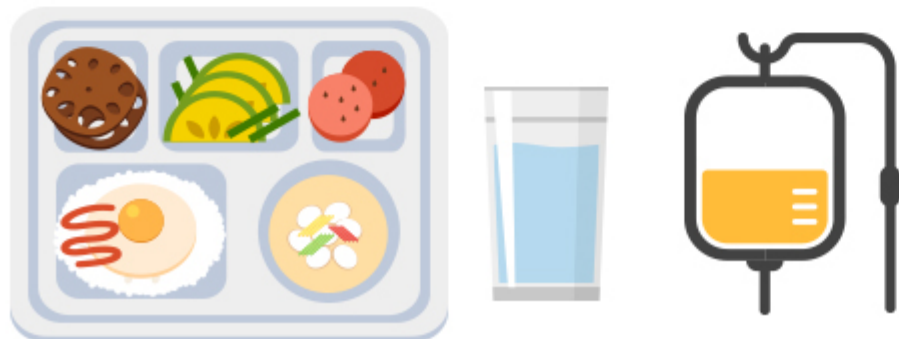


발열



구역질/구토

장염비브리오 장관감염증은 급성 위장염으로
잠복시간은 3~40시간으로 평균 12시간입니다.



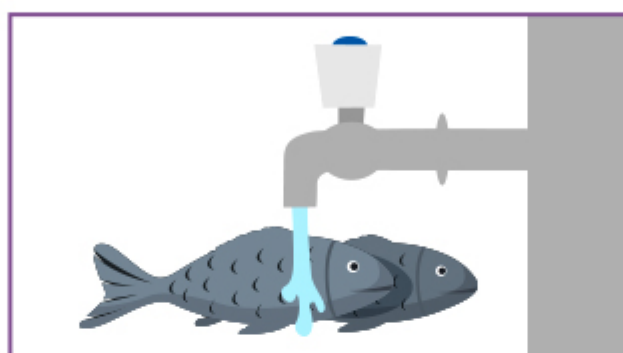
치료

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

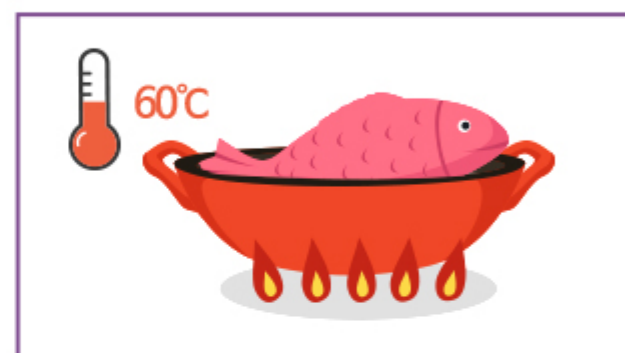
장염비브리오 식중독 예방을 위한 주의사항



신선한 어패류 구매 후
신속하게 냉장보관 (5°C이하)



냉동 어패류는 해동하여
흐르는 수돗물로 2~3회 씻기



가급적 생식을 피하고 충분히
가열 후 먹기 (60°C 5분,
55 °C 10분, 85 °C 1분 이상)



조리 전·후 흐르는 물에
30초 이상 손 씻기



조리도구는 전처리용과
횃감용으로 구분하여 사용



사용한 조리 도구는 2차 오염
방지를 위해 세척, 열탕 처리

기본적인 위생관리가 식중독 예방의 첫걸음!