



## 식중독, 알고 대비해요!

### ◆ 식중독이란?

- 미생물 또는 독소에 오염된 음식을 섭취한 후 발생하는 질환
- 식품 섭취로 인체에 유해한 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환
- 구토, 설사, 발열 등의 급성 위장염 증상을 나타내는 질병

### ◆ 다양한 식중독 원인균과 증상들

#### 장염 비브리오

바닷물에 존재하는 식중독균으로 해수온도가 상승하는 6~10월에 집중 발생  
20~37℃의 온도에서 매우 빠르게 증식  
증상 : 설사, 복통, 구토, 오심, 발열, 두통 등

#### 살모넬라

자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 생존력이 매우 강해 분변, 하수, 토양, 건조한 환경 및 냉장고 안에서도 장기간 살 수 있음  
증상 : 설사, 복통, 구토, 발열, 두통

#### 콜레라

분변, 구토물로 오염된 음식이나 물을 통해 감염되며, 오염된 손으로 음식을 조리하거나 식사할 때에 감염될 수 있음  
증상 : 수양성 설사, 오심, 구토

#### 노로바이러스

전염성이 높은 바이러스성 감염질환으로 감염자의 대변 또는 구토물에 의해서 음식이나 물이 노로바이러스에 오염될 수 있음  
단체급식 식중독의 주된 원인 중 하나  
증상 : 설사, 오심, 구토

### ★ 여름철 식중독 예방법 ★



손 씻기



끓여 먹기



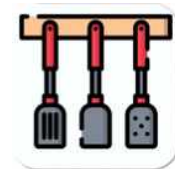
익혀 먹기



보관 온도  
유지



식기 세척



조리도구  
구분하기