



1. 가을철 식중독 주의보!

여름의 고온다습한 날씨가 물러나는 가을이 되면 우리는 식중독 걱정을 한시름 내려놓습니다.

하지만 떨어진 기온에 무심코 실온 보관한 음식들로 인한 식중독 사고가 발생하고 있다는 것을 아시나요?

실제로 봄철과 가을철 잦은 야외활동과 부주의로 인한 식중독 사고는 꾸준히 발생하고 있습니다.

특히, 제주의 경우 지난 10월 식중독 환자 수는 2018년 한 해 동안 있었던 232명의 환자 수의 반인 111명입니다.

식중독 원인인자들과 예방방법을 알아보고 가을철 식중독을 이겨내 봅시다!

2. 식중독 원인

자 연 독

- 자연적으로 독을 함유한 식품을 섭취함으로써 발생
- 복어, 독버섯, 청매, 특정시기 패류 등 주의

미 생 물

- 바이러스, 세균 등의 미생물에 오염된 식품을 섭취함으로써 발생
- 불청결한 환경에서 요리하는 경우, 다른 식품과의 교차오염
- 분변, 침, 손 등을 통한 감염

화 학 물 질

- 납, 수은, 카드뮴 등의 중금속 물질이나 농약성분을 섭취함으로써 발생
- 공장 폐수, 금속용기 내 용출, 농약잔여물 등을 통해 인체에 노출됨

*돼지열병(돼지콜레라)이란?

돼지열병은 가축전염병으로 우리 인간에게 해가 되지 않습니다. 하지만 전염성이 매우강하고 폐사율이 매우 높아 축산농가에 큰 타격을 줍니다.

아프리카 돼지열병의 경우, 남부 아프리카 지역에 풍토병으로 지금까지 국내에서 발생한 적이 없는 치명적인 돼지열병입니다.

질병의 치사율은 거의 100%에 이르며, 전 계적으로 사용 가능한 백신이나 치료제가 존재하지 않아, 가능한 다른 지역까지 유입되지 않도록 노력하는 것이 최선입니다.

3. 식중독 예방방법

첫째, 먹고 남은 음식물 밀봉하여 냉장보관합니다.

둘째, 물을 충분히 끓여서 마십니다.

셋째, 속까지 충분히 익혀서 먹습니다.

넷째, 식사와 조리 전에는 반드시 손을 씻습니다.

다섯째, 교차오염이 없도록 사용 식기구는 세척 후 소독합니다.

여섯째, 녹이 쓴 통조림은 버리고, 개봉 후 가능한 빨리 먹습니다.

일곱째, 상한 냄새가 나거나 음식 일부에 곰팡이가 피었을 경우 전량 폐기합니다.

