

# 여름철 장염 비브리오 감염 예방하기



## 장염 비브리오 식중독이란?



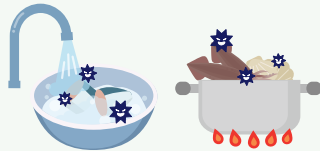
장염비브리오균은 바닷물에 서식하는 식중독균으로  
**여름철 따뜻한 바닷물에서 주로 발생**하며,  
 어패류 및 오징어 등의 표피나 아가미, 내장 등에 붙어 증식하고,  
 이를 충분히 세척하지 않거나 완전히 익히지 않고 섭취하게 될 경우  
 식중독에 감염이 될 수 있습니다.

# 장염 비브리오 식중독의 주요 원인식품 및 감염경로



날 것 혹은 덜 익은 오염된  
어패류, 생선회, 초밥 및 수산식품

1차



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

2차



어패류의 조리과정 중 오염된  
손, 조리도구, 행주 등으로 부터  
2차 오염된 식품 섭취에 의한  
식품

## 장염 비브리오 식중독 증상 및 치료

### 증상



복통



설사



발열



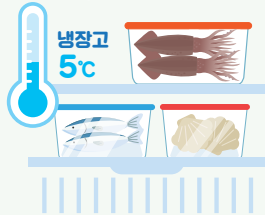
구토(구역질)

### 치료

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

## 장염 비브리오 식중독 예방 수칙

### 재료 보관



신선한 어패류 구매 후  
신속하게 냉장보관(5°C 이하)

### 재료 준비



어패류를 수돗물로 2~3회 깨끗이 씻기

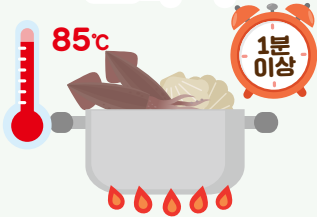
### 손씻기



비누 등 손 세정제를 사용하여  
흐르는 물에 30초 이상 손 씻기

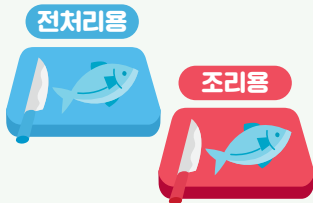
## 장염 비브리오 식중독 예방 수칙

### 조리 시



가급적 생식을 피하고  
충분히 가열 후 섭취 하기  
(60℃ 5분, 85℃ 1분 이상)

### 도구 관리



칼과 도마는 전처리용과 조리용으로  
구분하여 사용하기

### 세척·열탕 처리



이미 사용한 조리도구는  
2차 오염 방지를 위해 세척 후  
열탕 처리하기



“ 안전한 식사로 건강을 채우다  
**식생활안전관리원**이 함께합니다! ”