



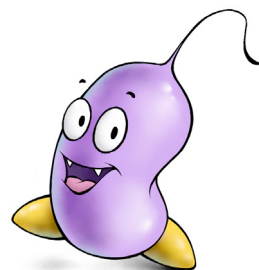
# 월간 식중독

## 장염비브리오 식중독 주의

여름이 되면 더위와 함께 어김없이 찾아온다!! 장염비브리오 식중독~

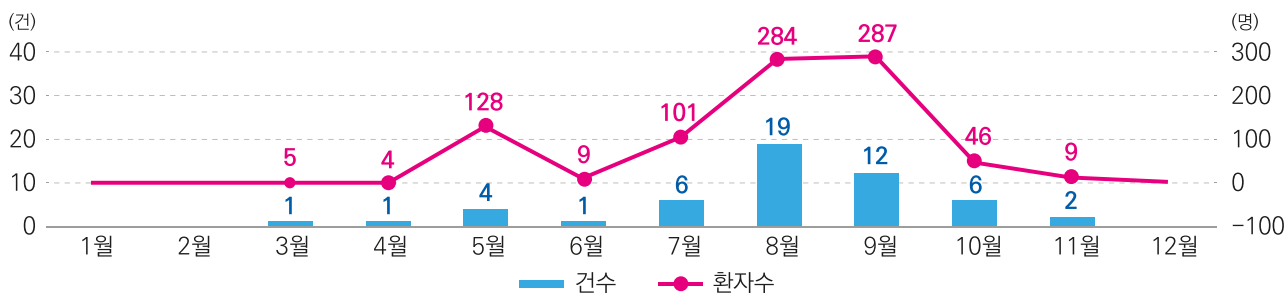
### 장염비브리오 식중독 들어봤어요?

- 바닷물에 생존하는 식중독균으로 연안 해역의 바닷물, 갯벌, 어패류에서 주로 검출
- 여름철 따뜻한 바닷물에서 증식한 장염비브리오균이 생선, 조개, 오징어 등의 표피, 아가미, 내장 등에 부착하여 이를 섭취한 사람에게 식중독 발생

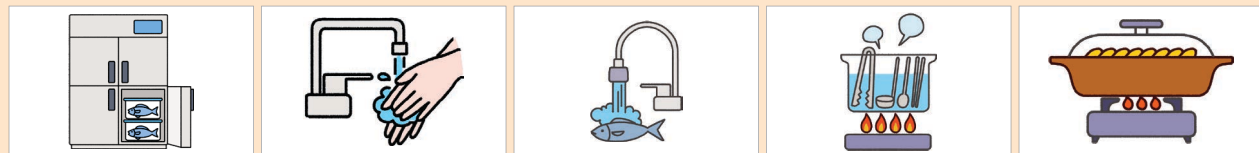


### 언제 가장 조심해야 할까요?

- 수온이 상승하는 여름철(7~9월)에 장염비브리오 환자(597명)의 95%가 집중적으로 발생
- 특히, 8월에 발생이 높아 주의 필요

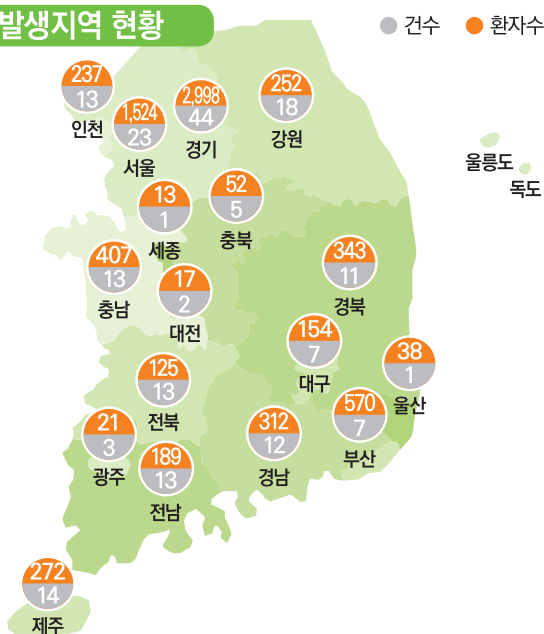


### 비브리오 예방수칙!!

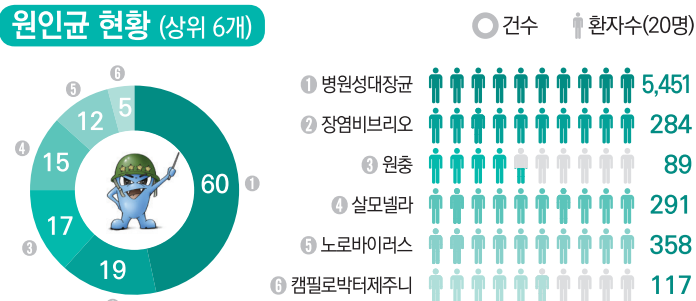


- 1 신선한 어패류를 구매하고 냉장보관(5°C 이하)
- 2 조리시에는 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기
- 3 수돗물로 2~3회 깨끗이 씻기
- 4 조리도는 구분사용 사용후는 열탕 소독
- 5 어패류는 가열 섭취 (중심온도 85°C 1분이상)

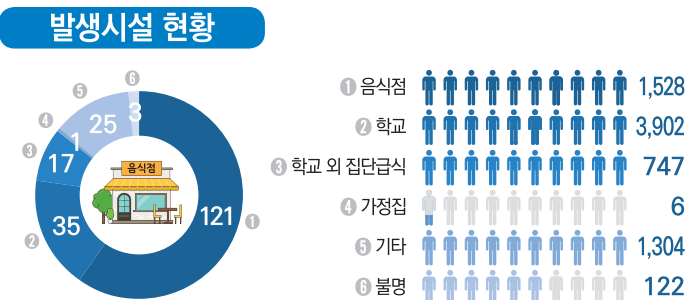
### 발생지역 현황



### 원인균 현황 (상위 6개)



### 발생시설 현황



※ 최근 5년간(15~19년) 8월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.