



여름철 장염비브리오 식중독 발생이 증가할 수 있으므로 수산물 섭취시에는 반드시 익혀먹고, 칼·도마 등 조리도구는 구분 사용해야 하는 등 각별한 주의가 필요합니다.

## 장염 비브리오균에 대해 알아봅시다

- 바닷물에 생존하는 식중독균으로 연안 해역의 바닷물, 갯벌, 어패류에서 주로 검출됩니다.
- 여름철 따뜻한 바닷물에서 증식한 장염비브리오균이 생선, 조개, 오징어 등의 표피, 아가미, 내장 등에 번식하여 이를 섭취한 사람에게 식중독을 일으킬 수 있습니다.
- 바닷물 온도가 15°C 이상이 되면 증식을 시작하며, 20 ~ 37°C에서 매우 빠르게 증식하여 3 ~ 4시간 만에 100만배로 증가하나 5°C 이하에서는 잘 자라지 못합니다.
- 염분을 좋아하는 균으로 민물에서는 생존력이 낮으며, 열과 산성(식초, 레몬즙 등)에 약합니다.

### 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 식품섭취에 의한 감염

### 증상 및 치료



심한 복통



설사



발열



구역질/구토

#### 치료



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

## 장염 비브리오 식중독 예방수칙

1

### 손씻기



비누로 30초이상 손씻기

2

### 익혀먹기



음식은 완전히 익혀먹기

3

### 끓여먹기



물은 끓여서 마시기

4

### 구분 사용하기



칼 도마는 육류, 생선, 채소, 과일용 구분해서 사용하기

5

### 세척·소독하기



식재료는 깨끗이 세척하고 주방기구 등은 소독하기

6

### 보관온도 지키기



냉장식품은 5°C이하  
냉동 식품은 -18°C이하

## 부산남구어린이급식관리지원센터 그린데이 및 먹거리 안전 안내

- ★ 6월의 그린데이는 95%가 수분으로 구성되어 있는 시원하고 아삭한 채소 "오이"입니다.  
매주 오이미역냉국 ▶ 오이감자샌드위치 ▶ 실곤약오이마요무침 ▶ 오이나물 ▶ 오이스틱 을 통해 오이와 친해질 거예요 ♥
- ★ 영유아기는 평생의 식습관을 좌우하는 중요한 시기이므로, 즐겁게 먹을 수 있도록 가정에서 함께 노력해주세요!