



Web Contents



2024년 05월 06일 01시 42분

비브리오패혈증 알면 걱정 없어요

2011.07.08 조희수 209 담당부서 보건사업과

◎ 비브리오패혈증이란?

비브리오패혈증은 전염성이 없는 질환이며 건강한 사람의 경우 질병에 걸릴 확률은 매우 희박합니다. 그러나 만성 질환자, 알콜 중독자 등 면역력이 약한 사람은 조심해야 합니다.

◎ 발생시기 및 특징

- ▷ 비브리오균은 해수온도가 15°C이상으로 올라가는 봄철부터 검출되기 시작해, 여름철의 바닷물에서 주로 검출됩니다.
- ▷ 살아있는 어류의 근육에는 비브리오균은 존재하지 않기 때문에 위생적으로 조리하면 안심하고 드실 수 있습니다.

◎ 예방요령

- ▷ 간 질환자 등 고위험군은 5월~10월까지 어패류 생식을 삼가고 끓인후 섭취
 - ▷ 여름철 해산물은 흐르는 수돗물에 씻은 후 손질할 것
 - ▷ 도마, 칼 등은 끓인물에 소독하거나 흐르는 물에 씻을 것
 - ▷ 바닷가 작업시에는 장화, 고무장갑 등 보호구 착용
 - ▷ 해수욕장 등에서 상처를 입었을때 깨끗한 물에 씻고 소독 조치
- ※ 고위험계층 : 만성간염, 간암, 간경화, 습관성 음주자는 5~10월까지 해산물을 날로 먹지 말고 끓여서 먹읍시다.

비브리오 패혈증 홍보 안내



건강한 사람은 비브리오패혈증균을 앓을 수 없습니다.



비브리오패혈증균은 수돗물이나 민물에 씻으면 씻어도 안전합니다.



비브리오패혈증균은 60도 이상에서 사멸하므로 간, 광항아 및 찬냉김밥판자는 수산물을 익혀서 드세요.



남시터, 해수욕장 등에서는 수돗물에 씻지 않은 수산물을 날 것으로 드시지 마세요.



참관장치가 된 수족관 보관 또는 저온 처리된 생선회는 안전합니다. (3도이하에서 24시간 중식)



비브리오패혈증균은 전염성이 없습니다.



가정과 생선장판 등에서는 알이 쉽게 손상할 수 있는 크리키기도마, 완, 향주 등)를 원저지 세척 및 소독하여 사용하세요.



칼에 오염된 해수 및 것빈 등에서 피부상처를 통해 감염되지 않도록 주의하세요.

첨부파일

전체(Zip)다운로드

비브리오패혈증 예방 홍보 안내.JPG (597 hit / 60.9 KB) [↓](#)

[미리보기](#)

이전글
제6회 아시아출범기 선수권대회 개최

다음글
제3회 목포문학상 작품 공모

MokPo - Si
Web Contents

