

식중독에 대해 알아보고 예방해요!

○ 식중독이란 무엇일까요?

오염된 음식이나 독성물질이 있는 음식을 먹고 설사나 구토, 복통 또는 열이 나는 질환

○ 식중독을 일으키는 균은 무엇일까요?



퍼프린젠스 (봄: 3~5월 / 가을: 9~11월)

- 가열 조리된 음식을 상온(15~25℃)에 두면 생기는 식중독으로 단시간에 집단 환자를 발생시키고 100℃ 에서 가열해도 죽지 않고 자라요.
- 주요 원인 식품: 큰 용기에서 조리된 식품(스프, 국 등), 고기류 등



병원성대장균 (여름: 6~8월)

- 식중독의 주요 원인균으로 특히 30~35℃ 기온에서는 대장균 1마리가 2시간 이내에 100만 마리까지 증식하여 식중독을 일으켜요.
- 주요 원인 식품: 완전히 가열 조리되지 않은 식품, 햄, 치즈, 생채소 등



캠필로박터 (여름: 6~8월)

- 감염성 설사질환의 대표적 원인균으로 냉동 및 냉장 상태에서도 장시간 생존해요.
- 주요 원인 식품: 살균되지 않은 우유, 날 것 또는 덜 익은 오염된 고기류, 햄버거 등



노로바이러스 (겨울: 12~2월)

- 매우 소량(10개)만 있어도 감염될 수 있으며, 사람과 사람 사이에서도 전파가 가능해요.
- 주요 원인 식품: 오염된 채소, 과일류, 조개류, 지하수 등

○ 식중독에 걸리면 어떻게 될까요?



구토



복통



발열



설사

○ 식중독을 예방하기 위해서는 어떻게 해야 할까요?



손씻기



익혀먹기



끓여먹기

식중독균과 그 특징을 찾아 선으로 연결해보아요.



캠필로박터



병원성대장균



노로바이러스



퍼프린젠스

- 1 가열 조리된 음식을 상온(15~25℃)에 두면 생겨요.
- 2 사람과 사람 사이에서도 전파가 가능해요.
- 3 감염성 설사질환의 대표적 원인균이에요.
- 4 식중독의 주요 원인균이에요.

