수인성·식품 매개 감염병 바로 알고 예방하기

수인성·식품 매개 감염병이란?

병원성 바이러스 또는 독성물질에 오염된 물, 식품을 섭취하여 발생하는 질환으로 장티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장 균감염증 등이 있음. 기온이 상승하며 병원성 미생물 증식이 활발해지고 휴가철 단체 활동이 증가하는 여름철에 집중적으로 발생 .

1 장티푸스 장티푸스균 감염에 의한 급성 전신성 발열성 질환

전파경로



환자나 보균자의 대소변에 오염된 물이나 식품

주요증상



- 발열, 오한
- 복통
- 두통
- 설사, 변비
- 피부발진

예방법



- 손씻기 등 개인위생 관리 철저
- 물 끓여 마시기
- 음식 익혀 먹기
- 채소나 과일은 깨끗이 씻어 껍질 벗겨먹기

2 세균성이질 이질균 감염에 의한 급성 염증성 장염 질환

전파경로



오염된 물 또는 식품 섭취
* 사람-사람 간 전파 가능

주요증상



- 발열
- 구역질, 구토
- 경련성 복통
- 설사, 잔변감 등

예방법



- 손씻기 등 개인위생 관리 철저
- 안전한 음식 섭취 (살균된 우유 섭취)

3 장출혈성대장균감염증 장출혈성대장균 감염에 의한 출혈성 장염 질환

전파경로



오염된 물 또는 식품 섭취
* 사람-사람 간 전파 가능
* 완전히 익히지 않은 햄버거 (소고기로 가공된 음식물)로 인한 집단 감염 발생

주요증상



- 설사
- 복통
- 구토, 오심
- 발열 등

증상은 5~7일간 지속된 후 대체로 호전되나, 용혈성 요독증후군 진행 시 치명률 3~5%

예방법



- 손씻기 등 개인위생 관리 철저
- 육류 제품 충분히 익히기
- 채소는 깨끗한 물로 씻어 섭취

수인성·식품 매개 감염병 공통 예방 수칙



중앙급식관리지원센터 National Institute of Food & Nutrition Service
음성군 어린이급식관리지원센터 Center for Children's Foodservice Management

출처 - 질병관리청