

오염된 물/음식 섭취로 인한

수인성·식품매개감염병 주의!

장출혈성대장균감염증 / 비브리오패혈증 / 장염비브리오균 감염증 / 장독소성대장균 감염증

2,3급 감염병

장출혈성대장균 감염증

잠복기

2~10일 (평균 3~4일)

감염경로

 오염된 물이나 음식물 섭취
사람-사람간 전파

특이점

 전파력이 높아 사람 간
전파 차단 중요
*유증상자는 환자에 준하여 관리

비브리오 패혈증

12~72시간

 해산물을 날로 먹거나
덜 익혀 먹은 경우

 상처난 피부에
오염된 바닷물 접촉
*수포 발생, 사람간 전파 없음

2,3급

4급 감염병

장염비브리오균 감염증

잠복기

4~96시간 (평균 12~24시간)

감염경로

 해산물을 날로 먹거나
덜 익혀 먹은 경우

특이점

 오염된 물에
노출된 음식 섭취

장독소성대장균 감염증

12~72시간

 오염된 물이나 음식물 섭취
사람-사람 간 전파

 환자 등의 대변, 구토물
직접접촉에 의한 감염

4급

오염된 물/음식 섭취 주의!

수인성·식품매개감염병 예방수칙



올바른 손씻기 생활화



음식은 충분히 익혀 먹기



물은 끓여 마시기



채소, 과일은 깨끗한 물에
충분히 씻어 먹기



실사 증상이 있는 경우
음식 조리 및 준비 금지



위생적으로 조리하기
* 칼·도마 조리 후 소독,
생선·고기·채소 등 도마 분리 사용

소독 방법



락스 등 살균제 이용
* 소독 직전에
희석(1/100) 하여 사용



손이 닿는 곳
자주 소독하기
(칼·도마·병주·냉장고 손잡이·
화장실 문고리·벤치 등)



장갑 및 마스크를
착용하고,
소독 중 반드시 환기



70°C 이상의
고온에서 세탁 후
직사광선에 말리기