

사례로 보는
식중독 이야기
(08.01~08.15)

**장염비브리오,
내가 없애리오!**



열심히 일한 자 **떠나라!**
하.지.만.
우리가 **조심**해야 하는 **그것이**
있었으니...



GettyimagesKorea

그것은 바로 ~~ **장염비브리오**

최근 5년 8.1~8.15 동안 92명이
바닷가 근처에서 **어패류를 먹고**
장염비브리오 식중독에 걸렸습니다.

횃감을 수돗물로 깨끗이 씻지
않거나, 내장손질용과 횃감용 칼,
도마를 구분 사용하지 않거나
해산물을 완전히 익혀먹지 않아
발생한 것으로 추정됩니다.



비브리오균은 수돗물에 약해
생선의 겉과 속을
수돗물로 씻기만 해도 예방할 수
있습니다.



작은 실천으로 장염비브리오를 예방합시다!

1. 어패류는 수돗물로 깨끗이 씻기
2. 손질용, 횡감용 칼도마 구분사용
3. 수족관 물은 15도 이하로 관리하기
4. 사용한 조리기구는 열탕소독하기
5. 해산물은 가능한 완전히 익혀먹기

