

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.

훗감을 수돗물로 깨끗이 씻지  
않거나, 내장손질용과 훗감용 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 **조리기구**는 **열탕소독하기**
5. **해산물은 가능한 완전히 익혀먹기**

