



병원성대장균 O157이란?

- ▶ **소량(10~100마리)**으로 식중독 유발
- ▶ **베로독소**를 생산하여 식중독 유발
- ▶ 식재료에 생물막(바이오필름)을 형성하여 살균·세척제 등 화학적 물질에도 **저항력 강함**
- ▶ 다른 식재료로 교차오염 발생 가능성 높음
- ▶ 심한 경우 **용혈성요독증(HUS)**으로 사망 유발



※ 용혈성요독증(HUS)이란?

주로 유아나 면역이 저하된 사람에게서 일어나는 중증의 합병감염증으로써 대장균이 분비한 독소가 장을 통해 혈액으로 들어가 신장에 전달되어 급성 신장 손상을 야기하고, 뇌 손상 시 경련과 혼수, 췌장 손상 시 췌장염과 당뇨병을 일으킴

병원성대장균 O157의 오염원인

- ▶ 환자나 동물의 분변에 직·간접적으로 오염된 식품
- ▶ 오염된 칼·도마 등에 의해 다져진 음식물
- ▶ 주요 원인식품



쇠고기(특히 간 쇠고기)
및 쇠고기 가공식품
(햄, 소시지)



시금치, 상추 등의
생채소, 새싹채소 및
샐러드, 과일



우유, 요거트, 치즈
등 유제품



보균자에 의해 조리된
식품(도시락, 샌드위치 등)

병원성대장균 O157 예방법

- ▶ 조리도구(칼, 도마)를 구분 사용하여 교차 오염 방지
- ▶ 생육과 조리된 음식물을 구분 보관하고 다진 고기류는 중심부까지 익히기(75℃, 1분 이상 조리)

< 출처 : 식품의약품안전처 >

Q. 퀴즈팡팡

1. 병원성대장균은 소량(10~100마리)으로도 식중독을 유발할 수 있다. (O, X)
2. 다진 고기류는 50℃에서 1분 이하로 가열조리하여 익혀 먹어야 한다. (O, X)

