

### # 부산진구센터에서 알려드립니다.

#### 2024년 1차시 어린이 대상 가정활동지 이벤트 안내

부산진구센터 2024년 1차시 어린이 대상 위생·안전 방문교육이 시작되었습니다! 센터에서는 반복교육의 일환으로 동일한 주제의 가정활동지를 자체개발하여 가정에서 교육 할 수 있도록 배부해드리고 있습니다. 가정활동지 이벤트도 진행되고 있으니 부모님께서도 자녀와 함께 가정활동지를 활용하신 후 이벤트에 참여해보세요! 소정의 선물을 보내드립니다♡



[이벤트 응모 모습 및 선물]

### 장염 비브리오 식중독이란?

장염 비브리오균은 바닷물에 서식하는 식중독균으로 **여름철 따뜻한 바닷물에서 주로 발생하며**, 어패류 및 오징어 등의 표피나 아가미, 내장 등에 붙어 증식하고, 이를 충분히 세척하지 않거나 완전히 익히지 않고 섭취하게 될 경우 식중독에 감염이 될 수 있습니다.

### 1 주요 원인식품 및 감염경로



날 것 혹은 덜 익은  
오염된 어패류, 생선회,  
초밥 및 수산식품



장염비브리오에 오염된 어패류 및 오징어 등을  
충분히 세척하지 않거나 완전히 익히지 않고  
섭취할 때 감염



어패류의 조리과정 중 오염된 손, 조리도구,  
행주 등으로 부터  
2차 오염된 식품 섭취에 의한 식품

### 2 장염 비브리오 식중독 증상 및 치료



복통



설사



발열



구토(구역질)

#### 치료

적절한 수분과 영양공급 시  
일반적으로 2~3일 후 회복  
(면역력이 약한 어린이 및 노약자 등  
심한 탈수증상 시 수액 투여)

### 3 장염 비브리오 식중독 예방수칙

#### 재료 보관



신선한 어패류 구매 후  
신속하게 냉장보관(5°C 이하)

#### 재료 준비



어패류를 수돗물로  
2~3회 깨끗이 씻기

#### 손씻기



비누 등 손 세정제를 사용하여  
흐르는 물에 30초 이상 손 씻기

#### 조리 시



가급적 생식을 피하고  
충분히 가열 후 섭취 하기  
(60°C 5분, 85°C 1분 이상)

#### 도구 관리



칼과 도마는 전처리용과  
조리용으로 구분하여 사용하기

#### 세척·열탕 처리



이미 사용한 조리도구는  
2차 오염 방지를 위해 세척 후  
열탕 처리하기