

비브리오 패혈증

주요 증상

- 급성발열, 오한, 혈압 저하, 복통, 구토, 설사 등의 증상이 동반되고 발병 후 36시간이 지나면 출혈 및 흉반, 수포 등의 피부 병변이 발생하며
- 주로 하지에서 시작하여 발진, 부종, 수포, 괴사성 병변으로 진행합니다. (심한경우 치명율50% 상회)

감염 경로

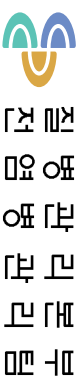
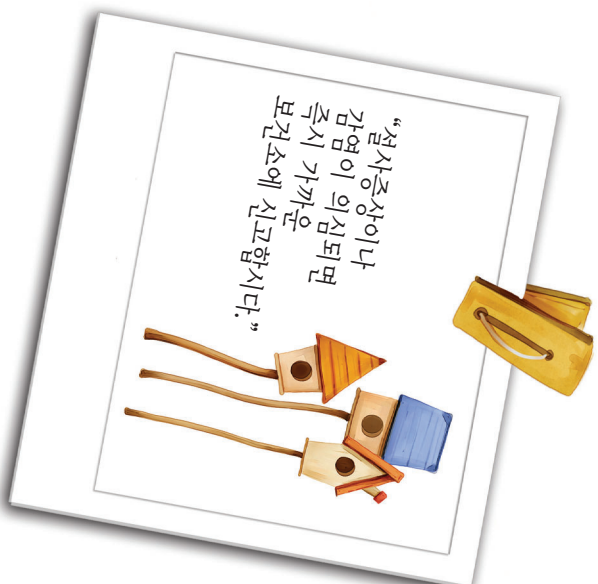
- 오염된 어패류를 생식하거나 상처난 피부가 오염된 바닷물에 접촉할 때 감염됨

잠복기

- 잠 복 기 : 20시간~48시간

예방 요령

- 어패류는 깨끗이 씻음시다.
- 주 감염계통은 하절기 어패류 생식을 삼가합니다. (만성간질환, 만성신장질환, 당뇨병 환자, 면역억제제 사용자, 알콜중독자 또는 매일 술을 마시는 사람)
- 상처가 있는 사람은 바다에 들어가는 것을 삼가합니다.
- 게를 다룰 때 상처를 입지 않도록 조심합니다.
- 여름철 어패류는 가급적으로 -5℃ 이하로 저온저장 또는 60℃이상으로 가열처리 하거나 수돗물에 씻은 후 섭취



TEL : (02)380-1573~4 FAX : (02)380-2723

Http://dis.cdc.go.kr



건강한 여름나기

저염변 예방으로!



보건복지부

질병관리본부

Korea Center for Disease Control & Prevention

콜레라

※주로 위생상태가 불량한 지역으로 해외 여행시 발병함

주요증상

- 갑작스런 설사로 시작되어, 구토, 탈수, 허탈증에 빠지며 복통 및 발열은 거의 없고 근육의 경련이 일어나기도 합니다.
- 최근에는 설뜨물 같은 설사는 드물고 가벼운 설사가 대부분입니다.

감염경로

- 주로 어패류 등의 식품매개로 전파되나 드물게 환자 또는 병원체 보유자의 대변이나 구토물과 직접 접촉에 의한 감염도 가능함

잠복기

- 잠 복 기 : 6시간~5일(대체로 24시간 이내 증상 발현)
- 전염기간 : 환자는 군 배출기간이 회복 후 약 2~3일 정도로 짧기 때문에 유행의 전파에 큰 구실을 못하지만, 보균자는 수개월 이상 군을 배출할 수도 있음



예방요령

- 자주 손 씻기가 가장 중요합니다.
- 물과 음식물은 반드시 끓여서 먹습니다.
- 급수시설을 위생적으로 관리합니다.

※ 예방접종은 면역 효과가 불충분하고 비용효과가 낮기 때문에 권장되지 않습니다.

※ 해외여행(특히 동남아시아)을 할 때는 개인위생에 주의 합니다.

장티푸스

주요증상

- 열이 단계적으로 상승하다 머물고 다시 계속되는 특이한 열병으로
- 식욕, 장미진, 비장의 종대, 변비가 생기며 때로는 설사 및 정에 가스가 칠 때도 있습니다.

감염경로

- 환자나 보균자의 대 · 소변에 오염된 음식물과 물을 먹었을 때 주로 감염

잠복기

- 잠 복 기 : 3일~60일(평균 1~3주)
- 전염기간 : 이환기간 내내, 보통 수일에서 수주까지 대 · 소변으로 균이 배출되며 치료하지 않는 경우 약10%의 환자는 발병 후 3개월까지 균을 배출함

예방요령

- 공공 상수도의 보호 및 염소소독을 깨끗이 합니다.
- 분뇨를 위생적으로 처리해야 합니다.
- 어패류의 구입이나 판매에 있어 위생적으로 처리합니다.
- 화장실 사용을 깨끗이 하고 방충망을 설치합니다.
- 병원체 보균자는 식품을 취급하지 않도록 합니다.
- 동남아 등 유행지역 여행자나 집단급식소, 식품위생업소 종사자는 사전에 예방접종을 맞습니다.



세균성이질

주요증상

- 심한 복통과 함께 오한과 열이 나면서 점액과 혈변이 섞인 설사(10회 내외)를 하고 출혈을 할 때도 있으며 쉽게 전염됩니다.



감염경로

- 불완전 급수와 식품매개로 주로 전파됨
- 매우 적은 양(10~100개)의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체 보유자와 직 · 간접적인 접촉에 의한 감염도 가능 (화장실 손잡이나 타물)
- 기증내 2차 발병률은 10~40% 정도로 높음

잠복기

- 잠 복 기 : 12시간~7일(평균1일~3일)
- 전염기간 : 보통 발병 후 4주 이내이나 드물게 보균상태가 수개월 이상 지속될 수 있음

예방요령

- 손을 깨끗이 씻습니다.
(흐르는 뜨거운 물에 10초 이상 비누로 씻는다).
- 음식조리 전 및 먹기 전 · 용변을 보고 난후 · 기저귀를 갈아 채우고 난후
※타물은 쉽게 다려워지므로 종이수건이나 공기건조기를 사용하여 손을 말립니다.
- 음식저장과 조리는 안전하게 합니다.
- 세균의 성장을 막기 위해 5℃이하나 60℃이상의 온도에서 음식을 저장
- 모든 날 음식들은 완전히 익혀서 먹기
- 생야채는 먹기전에 깨끗하게 씻기
- 물은 반드시 끓여 먹습니다.