

장염비브리오



01 발생 개요

- 00 음식점에서 식사 후 설사, 복통 등의 증상자 다수 발생
- 원인병원체 규명 및 전파 차단을 위해 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 43명 / 59명(72.9%)



02 발생 원인

- 환자 17명, 삶은바지락 1건에서 비브리오균 검출
- 비가열 및 가열 조개 복합 섭취, 세척 개수대와 조리대가 가까움을 확인
→ 세척 시 교차오염 및 부적절하게 조리된 바지락 섭취로 인한 감염 추정



03 개선 방안

- 패류는 제조, 유통과정에서 저온(5°C 이하)으로 유지하여 균 증식 예방
- 가능한 한 생식을 피하고, 충분히 가열(중심온도 85°C 1분이상 가열)하여 섭취
- 생식용 어패류 취급 시 위생적인 장소에서 처리하며, 세척시 교차오염 주의
- 세척 시 균 특성을 이용하여 염분이 없는 물로 세정
- 칼·도마 등 조리도구는 용도별 구분 사용
→ 구분사용이 어려울 경우 채소 → 육류 → 어패류 순으로 사용(세척)



저온 유지



시설별 주요 원인균

