

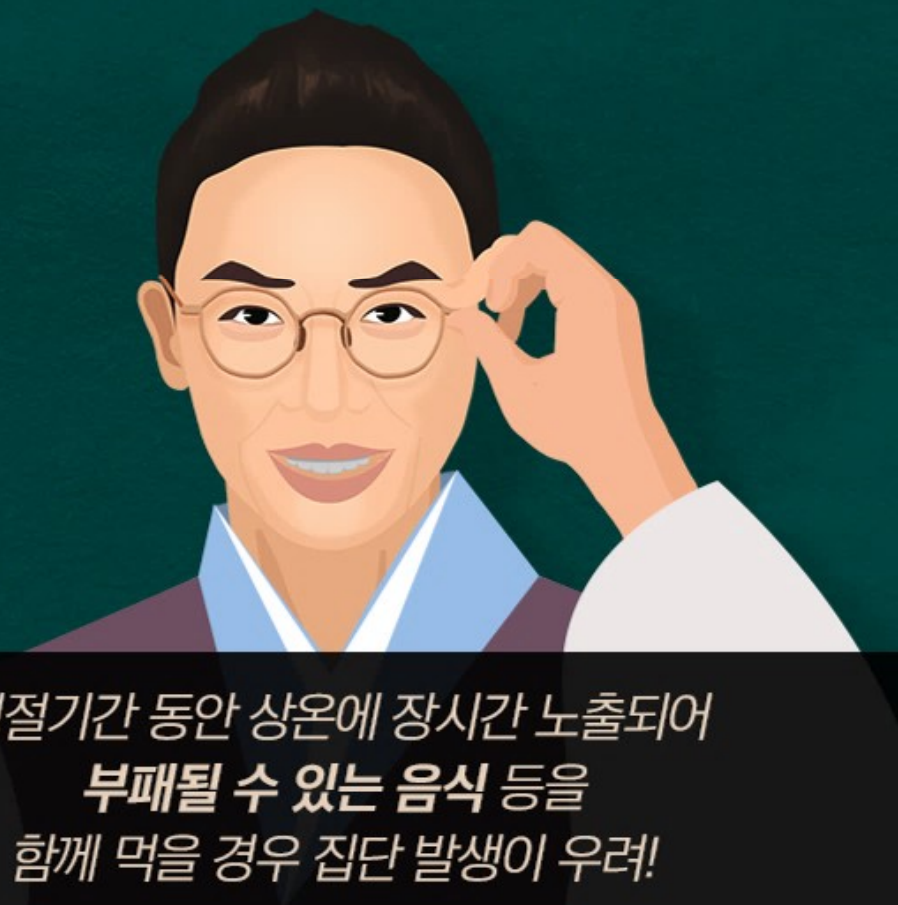
추석 명절 조심해야 할

감염병 이야기



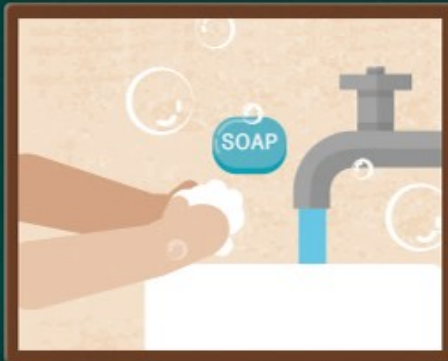
'주인성 감염병'이란?

오염된 물이나 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의
위장증상이 주로 발생하는 질환!



명절기간 동안 상온에 장시간 노출되어
부패될 수 있는 음식 등을
함께 먹을 경우 집단 발생이 우려!

'수인성·식품매개감염병' 예방수칙



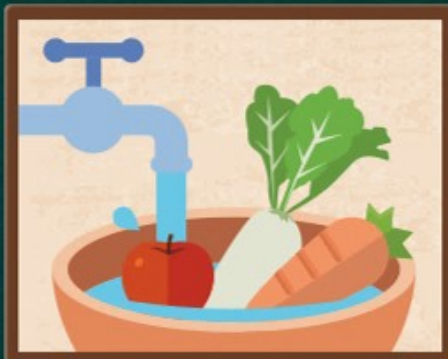
흐르는 물에 30초 이상
비누로 손씻기



음식은 충분히 익혀 먹기



물은 끓여 마시기



채소·과일은 깨끗한 물에
씻어 껍질을 벗겨 먹기



설사 증상이 있는 경우에
조리하지 않기



위생적으로 조리하기

* 칼, 도마 조리 후 소독
생선·고기·채소 등 도마 분리 사용 등

'비브리오패혈증'이란?

오염된 어패류를 생식하거나 상처난 피부가
오염된 바닷물에 접촉할 때 감염되는 급성 패혈증



간에 질환이 있거나 알콜중독, 당뇨병 등
기저질환이 있는 고위험군은 특히 주의할 것!

* 비브리오패혈증 고위험군 : 간 질환자, 알콜중독자, 당뇨병 등 만성질환자, 부신피질호르몬제나
항암제 복용 중인 자, 악성종양, 재생불량성 빈혈, 백혈병 환자, 장기이식환자, 면역결핍 환자

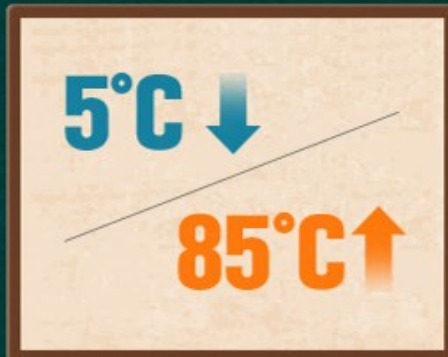
'미브리오 패혈증' 예방수칙



어패류는 충분히 익혀 먹기



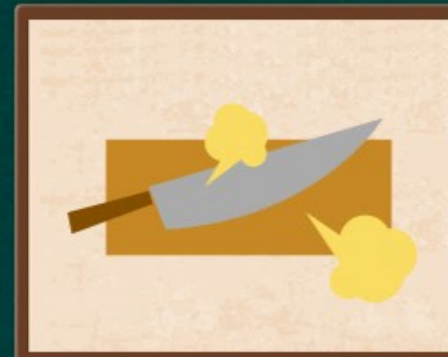
피부에 상처가 있는 경우
바닷물에 접촉하지 않기



5°C 이하로 저온 보관,
85°C 이상 가열처리 하기




조리시 흐르는 수돗물에
깨끗이 씻기 (해수 사용 금지)



어패류를 다룰 때 장갑을 착용,
요리한 도마, 칼 등은
반드시 소독 후 사용하기

'진드기 매개 감염병'이란?

쯔쯔가무시증, 중증열성혈소판감소증후군(SFTS) 등
진드기를 통해 옮기는 감염병!



성묘나 농작업 등 야외활동을 할 때는
풀숲에 피부가 노출되지 않게 특히 주의할 것

'진드기 매개감염' 예방수칙



성묘나 농작업 시 피부 노출을
최소화하기 위해 긴 옷 입기



성묘를 드릴 때에는
돗자리 등 이용



벌초 할 때에는 풀 위에
옷 벗어놓지 않기



진드기 기피제 사용하기



야외활동 후
귀가하는 즉시 목욕

추석 연휴 기간 중 감염병이 의심되거나
질병정보가 궁금할 때는 365일 24시간 언제나

질병관리본부 콜센터
1339