

오염된 음식을 먹었나요?

깜지가 알려주는 식중독 예방수칙

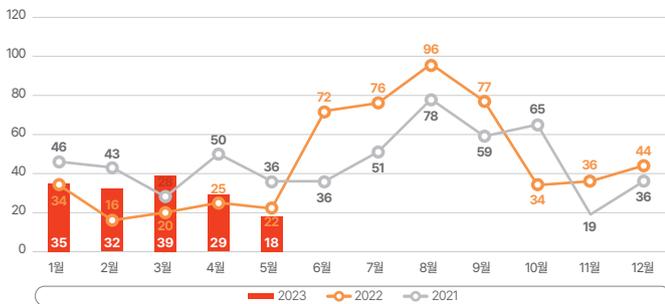
(매년 6월에서 8월 유행)



그래프로 알아보는 식중독 발생현황

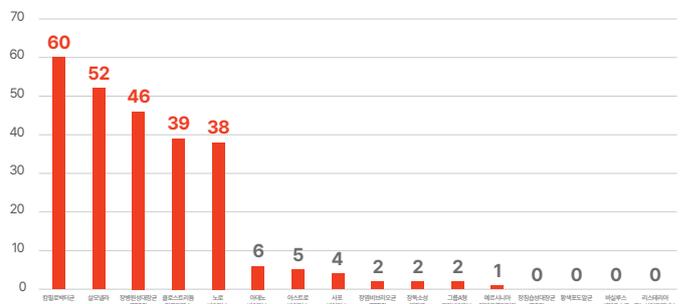
광주광역시 월별 장관감염증 발생현황 (3개년)

단위: 명



유행시기 광주광역시 장관감염증 발생 (2022.6.-2022.8.)

단위: 건



- * 월별 최근 3개년도 광주광역시 장관감염증 발생은 6월부터 8월까지 증가하는 양상을 보임
- * 유행시기 다빈도 장관감염증 발생 현황 캄필로박터균(60건), 살모넬라(52건), 장병원성대장균(46건), 클로스트리움 퍼프리젠스(39건), 노로바이러스(38건)으로 확인됨
- * 자료원 질병보건통합관리시스템 장관감염증 현황관리 (2023.5.14.00시 기준)
- * 본 자료는 보고된 시점의 자료를 바탕으로 분석된 잠정통계로 변동이 가능하며, 기관의 신고 보고율에 따라 변동폭에 영향을 미칠 수 있음

여름철 식중독 주요 원인균

| | |
|---------|--|
| 캄필로박터균 | 덜 익힌 육류(특히 가금류), 비살균 유제품 등 음식을 섭취하여 감염 |
| 살모넬라균 | 음식 준비 시 상온에 재료를 방치하거나 손질 시 교차 오염이 가장 큰 요인임 |
| 장염비브리오균 | 날것 또는 부적절하게 조리된 해산물(굴, 어패류)섭취 시 감염 |

성병 관련 상담이 필요하다구요?

광주광역시
감염병관리지원단의
성매개 감염병
챗봇 상담을 이용해 봐!



gcidc.or.kr
지원단 홈페이지 우측 하단
채널톡을 확인해주세요.



깜지의 식중독 기본 예방 수칙

올바른 손씻기 6단계

식중독 기본 예방 수칙