

## 살모넬라증

살모넬라증은 살모넬라라고 불리는 박테리아에 감염되어 생깁니다. 호주에서는, 대부분 오염된 음식을 섭취하거나 때로는 감염자와 접촉하고 나서 살모넬라에 감염됩니다.

### 살모넬라증이란?

살모넬라증은 살모넬라라고 불리는 박테리아에 감염되어 생긴다. 호주에서는, 대부분 오염된 음식을 섭취하거나 때로는 감염자와 접촉하고 나서 살모넬라에 감염된다.

### 어떠한 증상을 보이는가?

살모넬라에 감염된 사람들은 보통 두통과 발열, 심한 복통, 설사, 오심, 구토의 증상이 생긴다. 증상은 종종 감염되고 나서 6-72 시간이 경과한 후에 찾아 온다. 대체로 증상들은 4-7 일간 지속되며 때로는 훨씬 오래 가기도 한다.

### 감염 경로는?

살모넬라는 주로 감염된 가축 (즉, 육류, 가금류, 달걀 및 이들의 부산물) 을 식자재로 사용한 덜 익힌 음식을 섭취했을 때 인체에 전염된다.

그대로 먹는 음식이 살모넬라로 오염되었을 때 '교차 오염'에 의한 전염이 발생하는데 그 예로는 더 이상 열을 가하지 않고 먹을 음식을 오염된 칼로 잘랐거나, 이런 음식을 감염된 식품 취급자가 만졌을 경우이다.

살모넬라는 감염된 사람의 손을 통해서 사람에게서 사람으로 전염된다. 또한 동물에게서 사람으로 전염될 수도 있다.

### 어떤 사람이 감염되기 쉬운가?

누구나 살모넬라증에 걸릴 수 있다. 유아, 노년층, 면역 체계가 약한 사람들은 심하게 앓을 확률이 더 크다.

### 어떻게 하면 예방할 수 있나?

#### 조리

음식을 완전히 불로 익히면 살모넬라가 죽는다. 육류와 가금류 또는 달걀을 날로 먹거나 덜 익혀 먹지 않도록 한다. 가금류와 햄버거나 소세지 그리고 로울드 로스트등의 육류는 한 가운데가 핑크빛이면 먹지 않도록 한다.

## 식품 취급

*살모넬라*는 손에 묻어 다닐 수 있기 때문에 화장실 출입 후나 음식을 준비하기 전에는 항상 철저히 손을 씻는 것이 매우 중요하다. 손은 비누와 물로 적어도 10 초 동안 씻고, 행군 뒤, 물기를 잘 닦아야 한다. 손톱 밑과 손가락과 손가락 사이의 부분에 특별한 주의를 기울여야 한다.

감염된 음식 취급자는 많은 숫자의 *살모넬라*를 퍼뜨릴 수 있다. 이들은 설사가 멈추고 대변 검사에서 *살모넬라*가 발견되지 않을 때까지 음식을 취급하거나 식탁에 나르지 않아야 한다.

## 온도 조절

음식 저장을 잘 못 하면 *살모넬라*가 번식하게 할 수 있다. 냉장 음식은 섭씨 5도 미만으로 보관해야 한다. 더운 음식은 섭씨 60도 보다 높은 온도로 따뜻하게 보관해야 한다. 재가열 식품은 음식의 모든 부분이 아주 뜨거워 질 때까지 빨리 재가열 해야 한다.

냉동식품의 해동은 냉장고나 전자 레인지 안에서 해야 한다. 음식을 실온에 오래 놓아 둘 수록 더 많은 *살모넬라*가 번식할 수 있다.

## 식품 오염

식품의 오염을 막기 위하여 다음과 같이 해야 한다.

- 육류등의 익히지 않은 식품은 밀폐용기에 담아 냉장고나 냉동고의 밑바닥에 저장하여 육류에서 액체가 흐르거나 얼질러 져서 그대로 먹을 다른 음식에 묻지 않도록 한다. 오염을 막기 위하여 냉장고나 냉동고 안의 모든 음식을 덮어 놓는다.
- 화장실 출입 후나 익히지 않은 식자재를 취급한 다음에는 즉시 손을 씻고, 조리를 했거나 그대로 먹을 음식을 취급하기 전에도 손을 씻는다.
- 익히지 않은 음식과 그대로 먹을 음식을 준비할 때에는 다른 칼도마, 쟁반, 부엌기구, 접시들을 사용한다. 칼도마가 하나 밖에 없는 경우에는 재사용 전에 뜨거운 비눗물로 잘 씻는다.
- 날야채나 과일들은 준비하여 먹기 전에 깨끗이 씻어서 흙이 묻어 있지 않도록 한다.
- 손을 닦거나 조리대 위를 닦던 행주와는 다른 행주로 접시에 물기를 닦도록 한다. 행주를 정기적으로 세탁한다.

## 진단 방법은?

진단을 위해서는 담당 일반의나 가까운 병원에서 피검자의 대변 샘플을 병리 실험실로 보내 *살모넬라*가 있나 검사하게 된다.

## 치료 방법은?

대부분의 사람들은 휴식을 취하고 수분섭취를 하면 회복된다. 일부는 입원을 필요로 할 수도 있다. 합병증이 나타난 경우에는 때로 항생제를 권장하기도 한다.

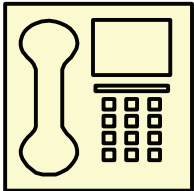
## 공중 보건 당국의 대책은 무엇인가?

병리 실험실에서는 *살모넬라* 감염 사례를 해당지역 공중 보건과에 신고해야 한다. 공중 보건과에서는 집중적인 발병 사례들이 있으면 이들을 조사하여 공통적인 연결 고리를 파악하려고 노력한다. 집단이 섭취한 음식에 문제가 있는 것으로 보이면 뉴 사우스

웨일즈 주 식품청에서 더 자세한 환경조사를 실시하고 통제조치를 시작한다. 발병 사례 통계수치가 예방 전략을 세우는 데 유용하게 쓰인다.

뉴 사우스 웨일즈 주 식품청은 살모넬라증 및 기타 식품이 옮기는 전염병을 예방하기 위한 다양한 식품 안전 전략을 책임 맡고 있다.

더 자세한 정보 - 뉴 사우스 웨일즈 주 공중 보건과



**1300 066 055**

**[www.health.nsw.gov.au](http://www.health.nsw.gov.au)**