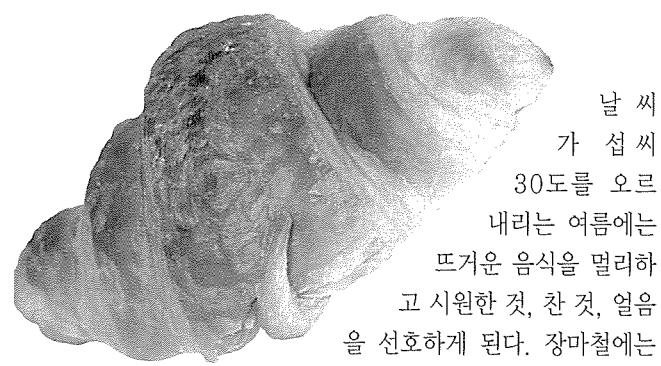


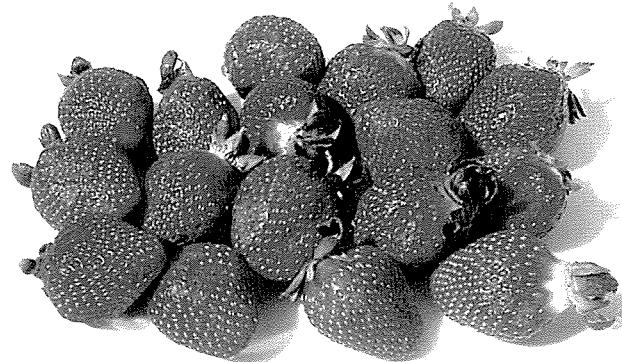
여름철 식중독

홍명호 고려대구로병원 가정의학과

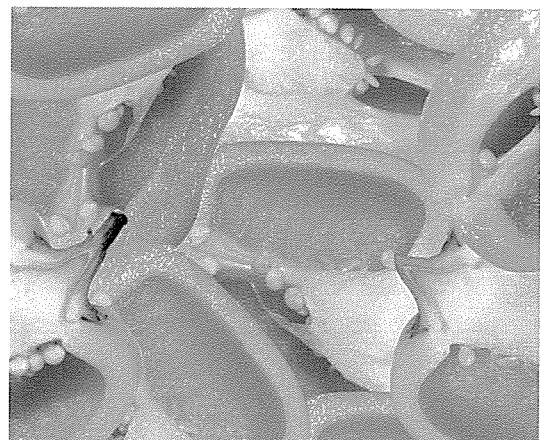


때문에 세균이 잘 자라고 번식하는 호시절이요, 질병을 매개할 수 있는 파리, 모기, 바퀴, 쥐들의 활동이 왕성한 철이다. 식중독의 위험이 여름에는 사방팔방 도사리고 있는 계절인 것이다. 그러나 조금만 주의하면 식중독에 시달리지 않고도 무사히 여름을 보낼 수 있다.

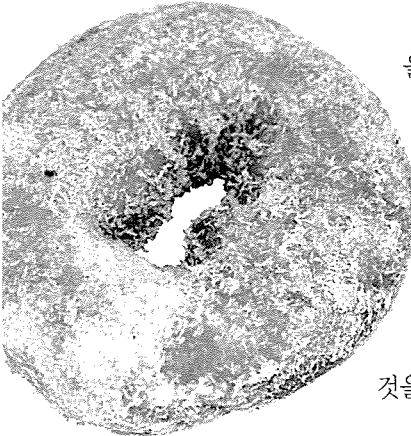
우리 몸에는 오묘하게도 웬만한 세균침범을 방어하는 몇 가지 장치가 있다. 첫째가 위장 속에 있는 위산. 기분 나쁘거나 속을 끓이면 속 쓰리게 하는 위산은 위장으로 침범하는 세균들을 녹여 버린다. 그런데 술 먹기 전 또는 마신 후 마치 제산제나 위산분비억제제가 우리 몸을 술로부터 보호해 줄 것이라고 굳게



믿고 함부로 남용하고 오용하는 사람들은 세균에 대한 제 1차 방어선인 위산을 제거하여 스스로 무장해제를 하는 것이나 다름없다. 식중독을 일으키는 균은 물론이고 다른 세균감염에 시달릴 위험이 그만큼 많게 되므로 무책임한 약품광고에 현혹되어 함부로 약을 즐겨서는 안 된다.



두 번째 방어선은 끊임없이 움직이는 우리 몸의 장벽운동으로서 세균이 장벽에 순순히 달라붙지 못하게 하는 것이다. 아울러 장안에는 정상적으로 상존해 있는 세균들이 새로 들어오는 병원균에게 자리를 내 주지 않으므로서 우리 몸이 병에 걸리지 않게 한다. 공연히 항생제를 복용하고 항경련제를 복용하여 장의 운동을 억제하고 항생제 남용에 의해 정상 균주들을 장에서 몰아내는 사람들은 역시 스스로 식중독



을 초래할 수 있다.
다음의 방어선은
장으로 분비되
는 면역 단백질
로서 침입한 세
균들이 장내에
서 편안하게 생
존하고 번식하는
것을 못하게 한다.

식중독이 생기려면 수십만 마리의 세균들로 오염된 음식을 먹어야만 위산의 방어선에서 수많은 전사자를 내고도 위산벽을 뚫고 들어와 장운동과 정상 균주와 싸워 살아남게 되며 또 면역단백질 글로부린에 의한 학살에 살아 남아야만 비로소 장벽에 자리잡아 생존하고 증식하여 병을 일으키게 된다.

이질균은 위산에 특히 강하여 수백 마리 정도로 오염된 음식을 먹어도 장에 쉽게 도달하여 이질을 일으킬 수 있다. 파리나 바퀴벌레의 오염된 발로 사람이

먹을 음식을 밟으
면 이질을 일으
킬 수 있는 것이
다.

포도상구균에
의한 식중독은 포
도상구균에 오염
된 단백질 음식에
서 균이 번식하면
서 생산해 내는 독
에 의하여 구토와
설사가 일어나므로
먹자마자 얼마 되지
않아 입안에 군침이
가득히 흘러나오고 구



역질이 나면서 식중독 증상이 나타난다.

식중독의 대부분은 며칠 싸고 토하면 별일 없이 잘 낫는 것이 보통이다. 설사를 몇개 한답시고 제사제를 복용하고 항생제를 복용하면 세균이 몸 안에서 나가지 못하여 오히려 증상이 더 오래 가는 수가 많다. 구토, 설사는 식중독의 증상은 우리 몸에 맞지 않는 세균들을 어서 빨리 우리 몸밖으로 내 보내려는 애처로운 몸짓으로 봐야 한다. 그러나 열이 많이 나거나 대변에 피가 섞여 나오거나 탈수가 심한 사람은 의사와 상담하는 것이 좋다.

물도 끓여 마시고 음식을 알맞게 만들어 남기는 일
이 없도록 하여 익힌 음식을 먹는 것이 안전하다. 절
대적으로 안전한 음식은 충분히 가열을 하여 요리한
음식이다. 음식을 장만했으면 즉시 먹어야 안전하며
알맞는 양의 음식을 준비하는 것도 중요하다. 음식을
조리해 놓고 상당시간이 경과한 후에 먹어야 할 사정
이라면 반드시 냉장고에 보관을 해야 한다. 냉장고
안에서 보관하더라도 오래되면 음식이 변질되고 상
한다는 점을 꼭 명심하고 비록 냉장고라도
전적으로 안전한 식중독의 예방처가 아
니라는 것을 알아두기 바란다.

식중독을 예방하는 데 중요한
것은 음식물을 만드는 사람이나
먹는 사람 모두 음식물을 대
할 때는 손을 깨끗이 씻는
습관을 갖는다. 여름철에
는 손을 자주 깨끗이 씻
는 것이 최고다. 손을
자주 씻으면 많은 병을
예방할 수 있어서 건강
에 좋다. ■

