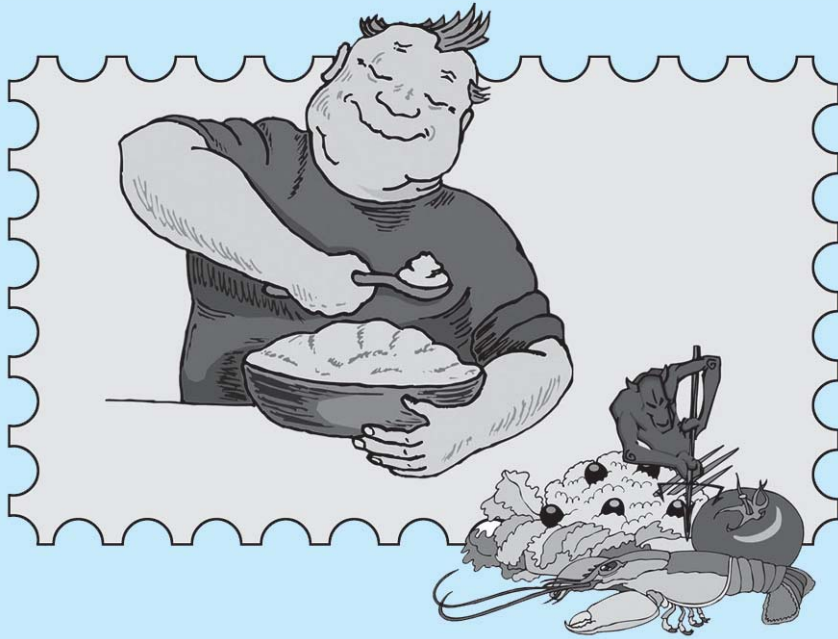


상한 음식 아까워하면 식중독에 걸리는 지름길



9월에는 추석이라는 큰 명절이 있어, 차례상 마련과 성묘 등을 위해 많은 음식을 만들게 된다. 그러나 따뜻한 날씨로 세균에 오염된 음식을 먹다가 식중독에 걸리는 경우가 많으므로 위생관리를 철저히 하여야 하고 의심이 가는 음식은 음식 속까지 충분히 가열한 후 먹을 수 있도록 하거나 아예 먹지 말아야 한다.

주의사항

식중독은 식후 구토, 복통, 설사 등의 증상이 나타나는 경우가 있고, 이때 식사를 같이한 사람들이 비슷한 증상을 보이면 식중독일 확률이 매우 높으며, 식중독은 가벼운 증상으로 끝나는 것도 있지만 때로는 목숨과 관계되는 중한 증상을 일으키는 때도 있다. 특히 저항력이 없는 유아나 고령자의 탈수 증상이나 구토를 동반하는 식중독에는 기관지내에 구토물이 막히는 일이 있으므로 충분히 주의하여야 한다.

식중독 발생시 조치사항

의사의 진찰을 받은 후 가장 가까운 보건소 및 구청 위생과에 연락을 한다.

식품이 남아 있으면 그대로 냉장고에 보관하고 구입한 가게의 영수증, 빈 용기, 포장지 등도 보관해 둔다. 구토물도 남아 있으면 보관했다가 보건소나 구청 위생과에 넘겨준다. 