

# 어패류는 반드시 익혀 먹어야 여름철 비브리오 패혈증 주의보

기나긴 장마에 이어 찾아오는 불볕더위, 여름철 주의해야 할 5대 질병 중 하나인 비브리오 패혈증은 해산물을 날것으로 먹거나 상처 부위가 오염된 바닷물에 접촉할 때 감염될 수 있으며 사망률이 50%에 이르는 치명적인 질병이다. 그러므로 '비브리오 패혈증'에 대해 미리 알고 예방해, 건강한 여름을 즐기도록 하자.

## 감염되면 치사율 절반 넘어

비브리오 볼리피쿠스균에 오염된 어패류를 날것으로 먹거나 균에 오염된 해수 및 갯벌 등에서 피부에 난 상처를 통해 감염되는 질환이다. 6~9월에 해안 지역을 중심으로 발생하며, 일단 감염되면 병의 진행이 빠르고, 사망률이 50%에 이르는 무서운 질환이다. 그러나 건강한 사람은 비브리오균에 감염된 어패류를 먹더라도 배탈, 설사 등 장염에 걸릴 뿐 패혈증에는 걸리지 않는다. 하지만 면역상태가 떨어진 환자의 몸에 들어온 비브리오균은 곧 혈액을 타고 전신에 퍼져 패혈증(미생물에 감염되어 전신에 심각한 염증 반응이 나타나는 상태)으로 진행된다.

## 비브리오 패혈증 고위험군

- 간질환자
- 악성종양 환자
- 부신피질호르몬제나 항암제를 복용 중인 자
- 백혈병 환자
- 면역결핍 환자
- 재생불량성 빈혈 환자
- 폐결핵환자
- 알코올중독자
- 당뇨병환자
- 위장관질환자



만성 간 질환이 있는 40~50대 남자의 경우 치사율이 일반인과 비교하면 더욱 높다. 특히 쇼크에 빠지면 회복이 힘들고, 상당수의 환자들이 발병 후 48시간 이내에 사망한다.

### 붉은 반점과 설사와 구토증상 나타나

비브리오균에 감염된 경로에 따라 상처감염증과 패혈증으로 증상을 나눈다. 먼저, 조개껍데기나 생선 지느러미에 긁혀서 생긴 상처에 균이 침입하여 감염된 경우를 상처감염증이라고 한다. 상처 부위에 부종과 붉은 반점이 발생하는 것으로 증상이 급격히 진행된다. 대부분의 경우 수포(물집)성 괴사가 생긴다.

오염된 해산물을 익히지 않고 생식하여 감염된 경우에는 급작스런 발열, 오한, 전신 쇠약감 등의 증상이 나타나기 시작하고 구토와 설사가 동반되기도 한다. 1~2일간의 잠복기 후에 증상이 나타난다. 발생한 뒤 30시간이 지나면 피부병변이 다양하게 발생한다. 특히 하지에서 부종, 발적(피부가 벌겋게 부어오르는 증상), 반상 출혈(피부에 검보랏빛 얼룩 점이 생기는 피하출혈, 멍), 궤양, 괴사 등의 이상 증상이 나타난다. 사망률이 매우 높으므로 조기진단 및 신속한 치료가 필요하다.

### 조기진단이 생존에 크게 영향

비브리오 패혈증이 의심되면 먼저, 하지에 부종, 수포, 자반, 괴사, 홍반 등이 있으면서 통증이 동반되는지 관찰한다. 일주일 이내의 어패류를 날것으로 먹은 적이 있는지, 해수와의 접촉, 낚시 또는 어패류 손질 도중 다친 적이 있는지를 확인한다.

비브리오 패혈증은 조기진단 및 신속한 치료가 생존율에 영향을 크게 미친다. 사망률이 극히 높은 위험한 질병이기 때문에 증상이 보이면 즉시 항생제 치료를 해야 한다.

### 비브리오 패혈증 이렇게 예방하자

여름철 해변에 갈 때 피부에 상처가 나지 않도록

주의하며 상처가 났을 때에는 재빨리 깨끗한 물로 상처 부위를 씻고 소독한다. 어패류를 보관할 때는 다른 식품과 분리해서 냉장 보관하는데, 될 수 있으면 -5℃ 이하로 저온 저장하는 것이 좋다. 섭취할 때는 56℃ 이상의 열로 가열하여 충분히 조리한 후 먹도록 한다. 여름과 가을에는 비브리오 패혈증이 잘 발생하기 때문에 해산물을 날것으로 먹지 않도록 한다. 특히 간 질환 환자, 알코올중독자, 당뇨병, 만성신부전증 등 만성질환자는 더욱 주의하도록 한다. 횡집에서는 18℃ 이하의 원거리 심해수를 수족관 물로 사용하고, 어패류 조리 기구를 끓이거나 염소소독을 해야 한다.

만물인 수돗물에 30초만 씻어도 병균 대부분이 사멸되어 60℃ 이상의 살균을 한 것과 같은 효과가 나타난다. 그러므로 해산물을 조리할 때는 활어의 아가미나 껍질 등에 묻어 있는 비브리오균이 칼과 도마, 행주 등 조리 기구를 통해 오염되지 않도록 물에 씻어 조리하는 것이 바람직하다. >

비브리오 패혈증 균은 60℃ 이상 고온 과정에서 사망하므로 간접접촉의 만성 질환자는 수산물을 익혀 드세요.



비닷가, 갯벌, 해수욕장 등에서 수돗물에 씻지 않은 수산물을 날것으로 드시지 마세요.



가정와 생선회집에서는 칼, 도마, 행주 등을 철저히 소독하여 사용하세요.



균에 오염된 해수 및 갯벌 등에서 피부상처를 통해 감염되지 않도록 주의하세요.



출처/ 신안군보건소 예방의약담당  
글/ 김선주 기자