[올해 첫 일본뇌염 매개모기 확인, 일본뇌염 주의보 발령!]

지난 4월 1일, 질병관리본부는 부산지역에서 올해 첫 번째로 **일본뇌염 매개모기인 '작은빨간집모기'**를 확인함에 따라 전국에 일본뇌염 주의보를 발령하였습니다.

1.일본뇌염을 옮기는 작은빨간집모기

★일본뇌염을 옮기는 '작은빨간집모기'는 논이나 동물축사, 웅덩이 등에 서식하는 암갈색의 소형 모기로, 주로 야간에 흡혈 활동을 함

★ 일본뇌염 바이러스를 가진 모기에 물리면 **99% 이상은 무증상이거나 열을 동반하는 가벼운 증상**을 보입니다. 하지만 **드물게 급성뇌염으로 진행**될 수 있고, **뇌염의 20~30%는 사망**에까지 이를 수 있기 때문에 모기에 물리지 않도록 주의해야 합니다.

2.일본뇌염, 가장 좋은 예방법은 "예방접종"

★ 일본뇌염을 예방할 수 있는 가장 좋은 방법은 **예방접종을 받는 것**입니다.

★ 국가예방접종 지원 대상이 되는 **생후 12개월에서 만 12세 아동**은 표준일정에 맞춰 예방접종을 꼭 완료할 수 있도록 해주세요. (만 12세 이하는 보건소 및 전국 1만여 지정 의료기관에서 주소지에 관계없이 무료로 예방접종을 받을 수 있습니다.)

3.모기매개 감염병 예방수칙

1. 야외 활동 시 밝은 **색의 긴 바지와 긴 소매의 옷**을 입어 피부노출을 최소화하고, 모기가 흡혈하지 못하게 품이 넓은 옷 착용하기
2. 야외 활동 시 모기를 유인할 수 있는 **진한 향수나 화장품 사용을 자제**하고,노출된 피부나 옷, 신발상단, 양말 등에 **모기 기피제 사용**
3. 가정 내에서는 **방충망 또는 모기장**을 사용하고, 캠핑 등으로 야외 취침 시에는 텐트 안에 모기 기피제가 처리된 모기장을 사용하기
4. 매개모기 유충의 서식지가 될 수 있는 집주변의 웅덩이, 막힌 배수로 등에 고인 물을 없애 모기가 서식하지 못하도록 하기

자료출처:질병관리본부

Seegene

하절기 대비 감염병 예방. 관리

기온상승에 따른 **수인성· 식품매개감염병(이하 설사감염병) 증가에 대비하여 감염병 예방 및 관리**를 집중 강화하고자, 질병관리본부, 13개 국립검역소, 각 시·도 및 시·군·구 보건소의 **비상방역 근무 체계**를 **5월부터 9월까지(5.1~9.30) 운영한다고** 밝혔다.

Q1. 수인성·식품매개감염병이란 무엇인가요?

◦ 병원성 미생물 또는 독성물질에 오염된 물이나 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 질환입니다.

Q2 .수인성·식품매개감염병의 종류

◦1군감염병으로 콜레라, 장티푸스, 세균성이질, 파라티푸스, 장출혈성대장균감염증, A형간염이 있습니다.

◦또한, 지정감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있다

구분	종류
세균	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
바이러스	그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
원충	이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

Q3. 수인성·식품매개 감염병은 어떻게 전파되나요?

◦ 주로 오염된 물과 음식물을 섭취하여 감염되게 됩니다.

◦ 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.

◦ 또한, 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다.

◦ 특히, 1군 감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다룬 음식에 의해 옮겨질 수도 있으며, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체보유자와의 접촉하지 않아야 합니다.

Seegene

Q4. 수인성. 식품매개 감염병의 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기(붙임 3참조)
2. 물은 끓여 마시기
   (끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수마시기)
3. 음식 익혀먹기
   (중심온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀먹기)
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질 벗겨 먹기
5. 위생적으로 조리하기
   (칼, 도마 조리 후 소독, 생선, 고기, 채소 등 도마 분리사용 등)
6. 설사증상이 있는 경우 조리하지 않기

Q5. 수인성. 식품매개 감염병 집단 발생은 몇 명 기준이고 어떻게 신고해야 하나요?

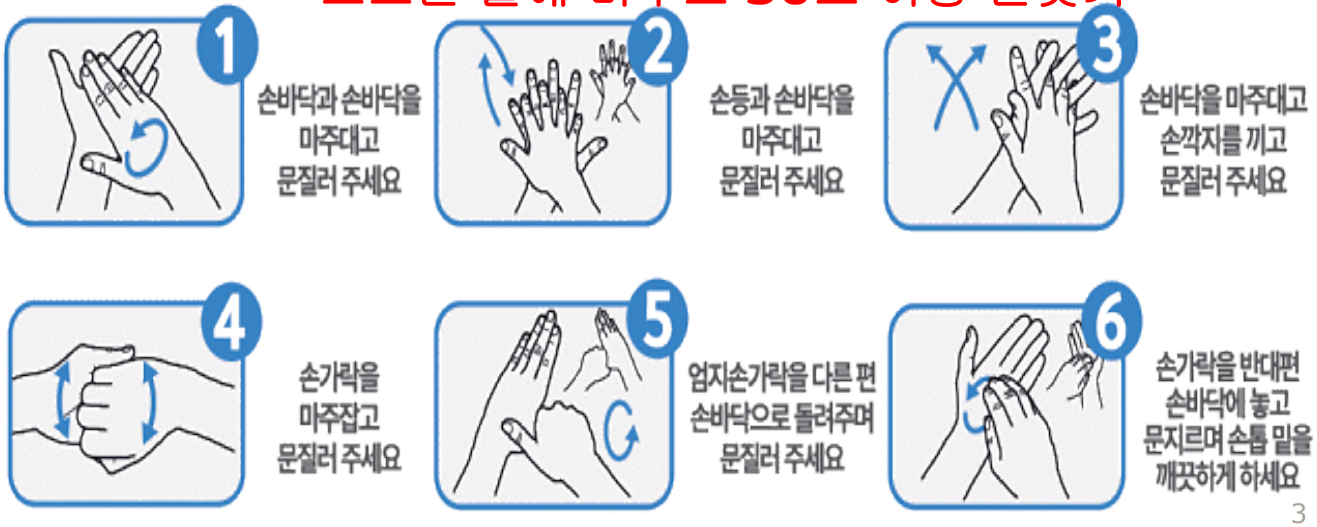
◦ 같은 장소에서 음식물을 섭취한 사람들 중 2명 이상이 위장관 증상(구토, 설사, 복통 등)이 발생한 경우에 가까운 보건소 즉시 신고합니다.

Q6. 수인성. 식품매개 감염병 집단 발생신고는 의료인이 반드시 해야 하나요?

◦ 감염병환자신고와는 별개로 신고되는 사항으로 반드시 의료인이 신고하지 않아도 됩니다. - 발생한 식당업주, 증상발현자, 또는 집단 발생한 경우를 목격한 경우 등 누구나 보건소로 신고하는 것이 가능합니다.

올바른 **손씻기6단계** -감염병발생줄이기

흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기



Seegene