



여시니아증 Yersiniosis

여시니아증이란?

여시니아증은 여시니아라고 불리는 균에 의해 장에 발생하는 감염성 질환입니다.

여시니아증은 어떻게 전염되나?

여시니아 박테리아는 가축 및 야생 동물을 포함한 사람과 동물(가축 및 야생 동물)의 위나 장 속에 서식할 수 있습니다. 사람과 동물 모두 보균 상태에서도 여전히 건강해 보일 수 있습니다. 호수와 개울도 이 균에 의해 오염될 수 있습니다.

여시니아균에 오염된 음식을 먹거나 물을 마시면 여시니아증에 감염될 수 있습니다. 여시니아증의 발병은 정화 처리가 되지 않은 물, 오염된 돼지고기 및 미살균 우유와 연관성이 있는 것으로 알려졌습니다.

여시니아 균은 도마나 조리도구로 날고기(특히 돼지고기)를 썰 때 다른 음식으로 퍼질 수 있습니다. 사용 후 제대로 세척하지 않거나 살균하지 않은 채, 같은 도마나 조리도구를 사용할 경우 균이 다른 음식으로 퍼질 수 있습니다.

애완동물 및 체험 동물원에 있는 가축 등도 여시니아균을 퍼뜨릴 수 있습니다. 특히 어린이는 보균 상태인 애완동물이나 동물의 입에 손이나 손가락을 집어 넣거나 근방을 만져서 쉽게 감염될 수 있습니다.

어떤 증상이 있나?

보통 증상은 감염 후 3~7 일 후에 나타납니다. 증상에는 복통, 발열, 설사 등이 있습니다. 아동에게는 출혈성 설사가 발생할 수도 있습니다.

일부의 경우 심한 복통을 호소하여 여시니아증이 충수염으로 오진되는 경우도 있습니다. 복통이나 설사가 심한 경우, 의료서비스 제공자에게 문의하십시오.

여시니아증 감염을 어떻게 예방하나?

- 화장실을 사용한 후, 식사 및 음식 취급 전, 특히 포장 음식을 먹기 전에 항상 손을 깨끗이 씻으십시오
- 아이들이 화장실을 사용한 후와 식사 전에 손을 씻게 하십시오
- 가정에서든 체험 동물원에서든 동물이나 동물의 장난감을 만진 후에는 반드시 손을 씻으십시오
- 날육즙이 다른 음식을 오염시키지 않도록 생고기는 항상 뚜껑이 있는 용기에 담아 냉장고의 가장 낮은 선반에 보관하십시오
- 식품 조리 직후, 포장 음식이 닿기 전 항시 도마, 조리 표면 및 조리도구를 세척하고 살균하십시오
- 육류(특히 돼지고기)는 완전히 익히십시오. 온도계를 사용하여 내부 온도가 74°C (165.2°F)에 도달했는지 확인하십시오
- 저온 살균된 우유 및 유제품만 사용하십시오
- 식품 취급 및 조리를 하는 사람에게 식품 안전에 대해 교육하십시오
- 주방을 청결하게 유지하십시오
- 설치류로부터 식품을 보호하십시오

여시니아증은 어떻게 치료하나?

여시니아증에 감염된 경우, 의료서비스 제공자는 항생제를 처방할 수도 있지만, 경우에 따라 저절로 낫도록 내버려 두기도 합니다. 아직 보균 상태임을 명심하십시오. 보균 상태에서는 항생제 복용 중에도 다른 사람에게균을 옮길 수 있습니다. 증상이 멈춘 후 48시간이 경과하기까지 다른 사람을 위해 음식을 취급 및 조리하지 마십시오.

체액 손실을 보충하기 위해 다량의 액체(전해질이 든 음료 등)를 마셔야 합니다. 설사로 인한 다량의 체액 손실로 인해 탈수증이 발생하며, 이는 입원의 주원인 중 하나입니다.

여시니아 발병 중에 어떻게 처신하나?

지역사회에서 여시니아가 발병할 경우 관할 보건당국에서 원인을 조사할 것입니다. 여시니아증에 감염된 경우, 공중 보건관에게

몇 가지 질문을 받게 될 수 있습니다. 대변 검체를 제공하도록 요청받을 수도 있습니다. 이로써 감염원을 찾고 다른 사람에게 확산되는 것을 막을 수 있습니다.

추가 정보

자세한 내용은 다음 HealthLinkBC Files 참조하십시오.

- [HealthLinkBC File #03 살균 우유와 생우유](#)
- [HealthLinkBC File #59a 식품 안전: 식품을 안전하게 만드는 간단한 방법](#)
- [HealthLinkBC File # 61a 인간 질병에서의 애완동물들의 역할](#)
- [HealthLinkBC File # 61b 농장형 동물원 및 개방형 농장 방문](#)
- [HealthLinkBC File #85 손 씻기: 세균 전염을 예방하십시오](#)



BC Centre for Disease Control
Provincial Health Services Authority