

식중독 발병 증가하고 있어 주의

# 캠필로박터균 감염증





# 캠필로박터균 감염증 정의와 원인

식중독의 원인균 중 하나인 캠필로박터균에 감염되어 발생하는 장관감염증으로 인수공통 감염병이며, 국내에서는 법정감염병 4급으로 지정

세계적으로 설사 원인 중 5~14%를 차지할 만큼 흔함  
건강보험심사평가원 자료에 따르면

2019년부터 2022년까지 살모넬라 장염보다 더 많은 환자가 발생

## 원인

- 충분히 조리하지 않은 닭고기, 돼지고기 섭취
- 다른 보균 동물로부터 오염된 식품 (가금류, 소, 양, 설치류 등)
- 오염된 지하수 및 음용수
- 강아지, 고양이 등 애완동물
- 드물게 사람 간의 접촉  
(감염자 또는 병원체 보유자의 대변 직접 접촉 등)







# 캠필로박터균 감염증 증상과 위험군

감염 후 1~10일의 잠복기를 지난 뒤 다양한 증상이 발생  
증상은 균에 오염된 식품을 섭취한 양에 따라  
다르게 나타날 수 있음

## 증상

- 설사, 혈변, 복통, 권태감, 발열, 오심, 구토 등

## 위험군

- **성인**은 치유 기간이 길고, 재발 가능성이 큼
- **고령 또는 기저 질환자**는 중증 혈류 감염이 발생할 수 있음
- **면역력이 낮은 경우** 감염 위험이 크고 증상이 심하며, 만성 보균자가 될 수 있음







# 캠필로박터균 감염증 치료

*Campylobacter jejuni*

자연적으로 호전되기도 하지만,  
병세나 기저 질환 등에 따라 치료가 필요



## 치료가 필요한 경우

- 증상의 정도가 심하며, 7일 이상 계속되는 경우
- 심한 설사로 인해 탈수가 발생하는 경우
- 면역과 관련한 기저 질환이 있는 경우
- 혈액 내 캠필로박터균이 자라는 경우

## 치료방법

### 대증 요법

- 탈수로 인한 수분, 전해질 보충이 목적
- 경구 투여 또는 정맥 주사 시행

### 항생제 치료

- 심한 증상에 대한 완화가 목적
- 고열, 혈성 설사, 심한 설사 등





# 캠필로박터균 감염증 예방 방법

예방에 가장 중요한 점은 캠필로박터균을 없애는 것

- 닭고기를 포함한 동물성 식품은 충분히 가열하여 익힌 뒤 섭취
- 물은 충분히 가열하여 끓인 뒤 섭취 (지하수, 음용수 등)
- 외출 후, 식사 전 흐르는 물에 비누를 사용해 30초 이상 손 씻기
- 날 음식과 익힌 음식의 조리 도구는 각각 따로 쓰고 사용 후 바로 씻기





점차 따뜻해지는 날씨에  
식중독균 감염 위험도 매년 높아지고 있는데요.

집단 식중독으로 이어지지 않도록  
예방 방법을 꼭 지키는 것이 가장 좋습니다.

증상이 너무 심하거나 위험균일 경우  
합병증 발생이나 만성 보균자로 이어질 수 있어  
의료기관을 방문해 치료받으시길 바랍니다.

