

식 중 독



김 광 회

식중독이라 함은 병원미생물이나 독성화학물질이 함유 내지 오염된 식품을 섭취한 후 단시간내에 갑자기 발생하는 질환을 총칭하는 것으로,

주로 구토, 오심, 복통, 설사 등을 주증상으로 하는 위장증후를 보이는 것이 보통이며 식중독의 진단은 임상적 결과와 역학조사의 결과가 병합되므로서 이루어질 수 있다.

식중독의 분류는 그 원인에 따라 세균성식중독, 화학물질에 의한 식중독, 자연물에 의한 식중독으로 크게 나눌 수 있다.

세균성 식중독

이 식중독은 세균자체로 인하여 증상을 일으키거나, 그렇지 않으면 감염세균이 분비하는 독소에 기인되는가에 따라 감염형 혹은 독소형으로 분류된다.

(a) 감염형 식중독

i) 살모넬라 식중독

6~48시간의 잠복기를 거친 다음 복통, 설사, 구토 등의 위장염 증상을 나타내며 다른 식중독과 달리 발열증상을 보이는 것이 특징이다. 원인 식품으로서는 각종 肉類 및 乳類가 주가 된다.

ii) 腸球菌 식중독

약 4~5시간의 잠복기를 거친 후 위장증상을 나타내나 극히 가벼우

특집●여름철 전염병과 대책

며 2~3일 내에 쉽게 회복되므로 보건상 큰 문제가 되지 않는다.

iii) 好鹽菌 식중독

海水어회, 汗漬 魚類를 섭취하여 야기되는데 콜레라와 비슷한 증상을 나타낸다. 비록 치명율이 0.05% 내외이나 鹽漬식품이라고 무조건 안심할 수 없음을 시사하는 것이다

(b) 독소형 식중독

i) 포도상구균 식중독

여름철에 많고 잠복기가 극히 짧아 섭취 후 2~6시간 안에 발병하는데 심한 구역질, 복통, 구토, 설사 등의 위장염 증상을 보이다가 2~3일내에 회복되는 경우가 보통이다.

ii) 보툴리즘

식중독중 가장 치명율이 높은(약 40%) 것으로 18~98시간의 잠복기를 거친 후 신경성증상(複視, 호흡마비 등)을 초래한다. 통조림 식품이나 밀봉식품이 문제가 되는데 우리나라의 경우 아직 통조림이 크게 대중화 되지 못하고 家內에서 통조림식품을 만드는 일이 드물기 때문에 그 예가 거의 없다.

자연물에 의한 식중독

복어, 홍합, 굴에 의한 중독이 흔히 있다.

복어중독은 섭취후 대개 30분~5시간 이내에 知覺마비, 운동장애, 구토로 시작하여 중추신경계 특히 호흡기계 장애로 사망하게 된다.

굴중독의 경우 심하면 내출혈과 급성황색간위축증 등을 초래할 수 있고 홍합중독은 대부분 호흡기 마비가 주증이다.

(b) 식물(植物)에 의한 식중독

독버섯, 맥각, 감자, 梅實 등이 중독을 일으킬 수 있고 위장증상과 신경증상이 나타날 수 있다.

화학물 식중독

우리나라에서는 무엇보다도 농약이 중요한 문제가 되며 특히 파라치온 같은 유기인(磷)계는 식용유로 오인되거나 과일, 야채에 부착된 채 섭취되어 치명적 중독상태를 일으킬 수 있다. 이때는 침이나 땀을 많이 흘리는 등 자율신경계증상을 나타내며 심하면 호흡마비로 사망하게 된다.

식중독의 치료

음식물을 섭취한 시간이 별로 경

특집 ● 여름철 전염병과 대책

과되지 않았을 때는 억지로 구토를 하거나 설사를 시키거나 위세척을 하여 독성물질이 더 이상 흡수되지 않도록 해야 한다. 설사나 구토가 심하면 탈수나 수크에 빠지게 되는데 이를 방지하기 위하여 정맥주사로 수분을 공급해야 한다. 일단 속크에 빠졌을 때는 혈장을 공급하거나 수혈을 해 주어야 한다.

신경계통의 증상이 나타날 경우에는 호흡마비를 초래하여 사망할 수 있으므로 산소 공급이나 인공호흡을 시킬 수 있는 시설이 되어 있는 큰 병원을 찾아야 한다. 특이한 해독제가 있는 물질에 중독되었을 때는 지체없이 해독제를 투여해야 하며 세균에 의한 감염일 때는 항생제를 투여해야 한다.

예 방

식품의 변질과 부패를 방지하기 위하여 식품보존을 잘 해야 한다. 음식물에 따라 냉동을 시키거나 소금에 절이거나 또는 건조를 시키는 방법이 일반적이다. 물은 반드시 끓여 먹고 음식물을 충분히 익혀 먹는 것이 중요하다.

그러나 열을 가해도 파괴되지 않

은 독성물질이 있으므로 끓여 먹어도 식중독을 일으킬 수 있다. 이러한 식품은 미리 알아서 먹지 않는 방법 밖에 없겠다.

설사를 하거나 피부병 또는 그외의 전염병에 걸려 있는 사람이 부엌에서 음식을 만들지 않는 것도 중요한 일이다. 이런 사람들로부터 세균이 음식물에 오염되기 쉽기 때문이다.

집단적으로 환자가 발생했을 때는 빨리 보건소나 인근 병원에 알려서 더 이상 환자가 생기지 않도록 해야 한다.

끝으로 우리나라에서 여름철에 흔히 많은 식중독은 포도상구균독소에 의한 것과 살모넬라 식중독 및 어패류에 의한 것이 빈번하다고 부기하여 둔다.

<필자=한일병원 소아과장·의박>

기생충은 무섭다

검변후 투약하자