



여시니아증(창자 *Yersinia* 감염)

□ 무엇인 가?

- ✓ 창자 여시니아증(yersiniosis)은 여시니아균 (*Yersinia enterocolitica*)이라 불리는 박테리아 (균)에 의해 생기는 창자(대*소장)감염을 말합니다.
- ✓ 이 박테리아는 감염된 사람 또는 동물, 특히 돼지의 배설물(대변)에 있습니다.
- ✓ 흔히 어린이들이 *Yersinia enterocolitica*에 감염됩니다.

□ 증세

- ✓ 일반적으로 감염 후 3내지 7일 이후에 나타납니다 그리고 다음을 포함합니다:
 - 설사
 - 복통
 - 발열
 - 메스꺼움 또는 구토 등 여러 가지의 증상들.
- ✓ 종종, 아무런 증상이 나타나지 않더라도, 배설물에 박테리아가 있는 경우가 있습니다. 아무런 증상이 없다 하더라도, 항생제 치료를 받는 사람들은 2-3개월동안 배설물에 박테리아가 있을 수 있습니다.

□ 어떻게 여시니아증이 감염되는 가?

- ✓ 오염된 음식, 특히 생 또는 익히지 않은 돼지고기, 살균되지 않은 우유 등을 섭취함으로써 감염될 수 있습니다, 그리고 감염된 동물을 만지거나 오염된 물을 마심으로 감염될 수 있습니다.
- ✓ 화장실 사용 후 손을 깨끗이 씻지 않는 감염자는 다른 사람들을 감염시킬 수 있습니다.

□ 진단 및 치료

- ✓ 배설물 검사로 박테리아를 진단할 수 있습니다.
- ✓ 심한 경우에는, 전문 의료진이 *Yersinia* 감염을 치료하기 위해 항생제를 처방 하는 수가 있습니다.

□ 예방

- ✓ 생으로 또는 완전히 익히지 않은 돼지고기를 섭취하지 마십시오.
- ✓ 살균된 우유나 유제품만을 섭취하십시오.
- ✓ 식사하기 전, 음식을 조리하기 전, 동물을 만진 후 그리고 생고기를 다룬 후에 비누와 물을 이용해 손을 깨끗이 씻으십시오.
- ✓ 생 곱창을 다룬 후에, 신생아나 그들의 장난감, 우유병, 또는 젖꼭지를 만지기 전에, 비누와 물을 이용해 손과 손톱을 아주 깨끗이 씻으십시오.
- ✓ 곱창을 조리 시에, 조리 중에, 어린이를 만지거나 그들의 음식이나 분유를 준비하지 마십시오.
- ✓ 고기를 자르는 도마와 외의 음식을 조리할 도마를 따로 사용하십시오.
- ✓ 생고기를 조리한 후에, 도마, 조리대 그리고 조리도구를 비누와 뜨거운 물을 이용해 깨끗이 씻으십시오.
- ✓ 살균하는 식으로 동물의 배설물을 제거하십시오.

주의: 증세가 완전히 사라질 때까지, 여시니아(*Yersinia*)감염이 있는 사람은 음식을 다루거나, 어린이를 돌보거나, 환자를 직접 간호해서는 절대 안됩니다.

질병이 발견되는 즉시 (206) 296-4774번으로 대중 건강부에 연락해주십시오.