

# 어시장 사용수 오염도 조사

## 미생물과

하절기를 맞아 어패류를 통해 발생할 수 있는 식중독과 소화기계 감염질환을 예방하고자 관내 4개소 어시장의 사용수에 대한 세균학적 검사를 실시함.

### □ 조사개요

- 조사지역 : 4개소  
(공동어시장, 자갈치어패류 처리조합, 다대포 위판장, 신동아 어시장)
- 조사대상 : 어시장 사용수(세척수, 수족관수)
- 채수지점
  - ▷ 세척수 ⇒ 관말지점
  - ▷ 수족관수 ⇒ 수족관에 유입되는 사용수를 임의 선정
- 조사항목 : 7개항목
  - ▷ 비브리오콜레라균(*Vibrio cholerae*) : 콜레라 원인균
  - ▷ 장염비브리오균(*Vibrio parahaemolyticus*) : 식중독 원인균
  - ▷ 비브리오패혈증균(*Vibrio vulnificus*) : 패혈증 원인균
  - ▷ 살모넬라균(*Salmonella* spp.) : 장티푸스 및 식중독 원인균
  - ▷ 쉬겔라균(*Shigella* spp.) : 세균성 이질 원인균
  - ▷ 대장균군 : 분변오염과 병원성균 존재를 추정 할수있는 지표균
  - ▷ 대장균 O-157(*E.coli* O-157:H7) : 제1군 전염병 원인균
- 조사기간 및 횟수 : 3월~10월, 월 1회 (총8회)

□ 조사결과

○ 2002년도 어시장 사용수 검사 현황

		공동어시장	자갈치어패류 처리조합	다대포위판장	신동아어시장
비브리오 콜레라균	3월~10월	불검출	불검출	불검출	불검출
장염 비브리오균	3월~6월,9,10월	불검출	불검출	불검출	불검출
	7,8월	불검출	검출	불검출	불검출
비브리오 패혈증균	3월~10월	불검출	불검출	불검출	불검출
살모넬라속균	3월~10월	불검출	불검출	불검출	불검출
쉬겔라속균	3월~10월	불검출	불검출	불검출	불검출
대장균O-157	3월~10월	불검출	불검출	불검출	불검출
대장균군 MPN/100ml	3월	0	30	0	73
	4월	0	2400	0	2400
	5월	0	230	0	91
	6월	0	4600	0	11000
	7월	6	230	16	150
	8월	0	750	0	150
	9월	0	430	0	390
	10월	0	390	0	430

□ 대책

- 검사결과를 분석 할 때 대체적으로 소독 상태가 양호 한 편이나 분변오염과 병원성세균의 존재를 추정하는 지표균인 대장균군이 검출되었으며 특히, 자갈치 어패류 처리조합에서는 장염비브리오균이 7, 8월에 검출되어 더욱 철저한 소독이 요구됨.
- 하절기 수인성 질병을 예방하기 위해 소독 시 발생하는 문제점을 보완하여 어시장 사용수 관리를 철저히 하도록 지도, 계몽 필요.

□ 조치사항

- 검사결과를 시청 보건위생과에 제공하여 하절기 방역사업에 활용토록 함.