

# 식약처, 여름철 식중독 예방강화 등 식품안전 대책 추진

- 관계부처 합동 「여름철 민생 및 생활안전 대책」의 일환

식품의약품안전처(처장 오유경)는 한덕수 국무총리 주재로 5월 30일 개최한 제40회 국정현안관계장관회의에서 「여름철 민생 및 생활안전 대책」의 일환으로 ‘여름철 식품안전 대책’을 발표했다.

이번 대책은 식중독 환자가 많이 발생하는 여름철\*(전체 환자의 40% 차지)을 대비하여 관계부처 합동(행정안전부, 보건복지부, 식품의약품안전처, 농촌진흥청)으로 식중독 예방관리와 대응체계를 강화하기 위해 마련되었다.

\* 최근 5년('19~'23년)간 식중독 발생 현황을 분석한 결과, 여름철(6~8월) 평균 환자수는 2,061명으로 전체(1~12월) 5,151명의 40% 차지

식약처는 식중독 환자 등을 줄이기 위해 ①음식점, 집단급식소 등 식중독 발생 우려분야 사전 집중관리 ②농식품부, 해수부와 농·수산물 안전 관련 공동조사 등 협력체계 구축 ③범정부 식중독 예방대책 추진 및 맞춤형 교육·홍보를 추진할 계획이다.

① 먼저 본격적인 여름 휴가철에 대비하여 배달음식점 및 해수욕장, 물놀이 시설 등 다중이용시설 내 식품취급시설 등의 위생점검을 강화한다.

또한, 식용얼음, 닭고기 등 여름철 다소비 식품 및 농·축·수산물에 대한 수거·검사를 실시하고 지역축제·행사 시 지자체가 위생관리에 활용할 수 있도록 ‘식중독 예방 가이드\*’를 제작·배포한다.

\* 행사 단계별 사전 안전관리 요령, 주요 식중독 사례 및 예방수칙 등

주요 식중독 발생 장소\*인 음식점, 학교·어린이집 등 집단급식소에 대한 위생관리 강화를 위해 식재료 보관기준 준수, 소비기한 경과 제품 사용 여부 등을 집중 점검한다.

\* 최근 5년('19~'23년)간 식중독 발생 장소를 분석한 결과, 44%는 음식점, 36%는 집단급식소에서 발생

아울러 여름철에 많이 발생하는 살모넬라 식중독 예방을 위해 달걀 취급업체 위생점검과 유통 중인 달걀의 수거·검사\*를 강화하고, 위생적인 식용란 생산 환경을 조성하기 위해 식용란 세척 솔의 세척·소독 방법 및 주기, 소독제 종류 등 위생관리 요령을 마련하여 제공할 계획이다.

\* 살모넬라 오염 우려가 높은 유통 달걀 검사량 확대('23년 300건 → '24년 500건)

**②** 식중독 발생 시 신속한 현장 역학조사와 원인 규명으로 식중독 재발 방지를 위해 지자체 등과 긴밀히 협력하고, 농·수산물 안전 이슈\* 발생 시 농식품부, 해수부 등과 공동 조사를 실시한다.

\* 농약, 동물용의약품 등 부적합 요인을 생산·유통·소비 등 모든 단계에서 조사

식중독 발생 시 동일 식재료를 납품받은 집단급식소 외에도 발생시설 인근 어린이집까지 식중독 발생 사실을 알 수 있도록 식중독 조기경보시스템을 확대·운영한다.

**③** 마지막으로 효과적인 식중독 예방관리를 위해 중앙행정기관, 지자체, 관련협회 등 34개 기관이 참여하는 범정부 식중독 대책협의기구를 운영하고, 식중독균 17종 및 노로바이러스를 4시간 안에 동시 검사할 수 있는 신규 신속 검사법\*을 활용하여 국제·지역행사 등에서 현장검사를 강화한다.

\* (기존) 식중독균 17종 동시 검사 → (확대) 기존 + 노로바이러스, 4시간 내 동시검사

또한, 조리종사자 및 음식점 등을 대상으로 식중독 예방수칙 실천의 중요성을 알리기 위해 맞춤형 교육·홍보를 실시한다.

식약처는 앞으로도 식중독 예방을 위한 대응 방안을 마련하고 관계부처와 긴밀한 협력체계를 구축하여 국민의 안전한 생활환경 조성을 위해 최선을 다할 계획이다.

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	이선희 (043-719-2105)

