

하절기 수인성·식품매개감염병 집단발생 비상방역체계 운영 개시

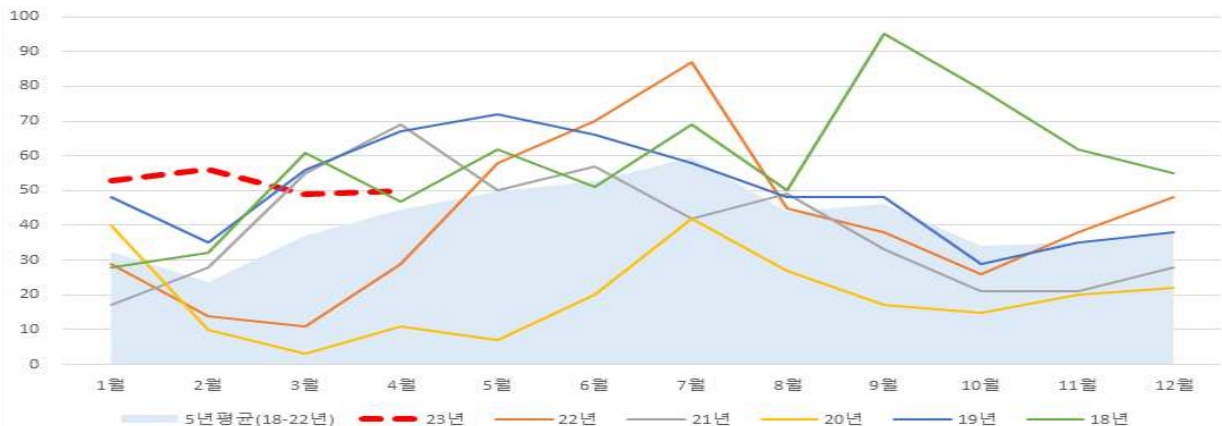
- 하절기 및 연휴 대비 신속한 보고 및 대응을 위한 전국 보건기관 비상방역 근무 실시('23.5.1. ~ 9.30.)
- 2023년 집단발생 작년 동기간 대비 약 200% 증가
- 2인 이상 집단발생 시 보건소 신고 및 손씻기 등 감염병 예방수칙 당부

질병관리청(청장 지영미)은 최근 기온상승과 야외 활동 증가로 물이나 음식으로 감염되는 수인성·식품매개감염병* 집단발생이 증가하고 있으므로 주의가 필요하다고 발표하였다(4.28.).

* 제2급감염병 중 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증 등 제4급감염병 장관감염증(살모넬라감염증, 장염비브리오균감염증, 캄필로박터균감염증 등)

지난 3년간('20~'22년) 코로나19 관련 방역조치 등의 영향으로 인하여 수인성·식품매개감염병의 집단발생이 감소하였으나, 금년에는 코로나19 이전 수준으로 발생하고 있다고 밝혔다.

통상 하절기(5~9월)에는 집단발생이 그 외 기간(10~4월)보다 상대적으로 많이 발생되고 있으며, 금년에는 208건의 집단발생이 신고되어 전년 동기간(71건) 대비 193.0% 증가하였다.



* 2022, 2023년 현황은 잠점통계로 변동가능, 2023년 현황은 2023.4.22. 기준 자료임
<월별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황>

질병관리청은 수인성·식품매개감염병을 조기인지하여 여름철 수인성·식품매개감염병 대응이 지체되지 않도록, 전국 시도 및 시·군·구 보건소, 검역소와 함께 비상방역체계를 5월 1일부터 9월 30일까지 운영한다.

질병관리청과 전국 지방자치단체는 수인성·식품매개감염병 집단발생 시 신속한 보고와 역학조사 등 감염병 대응을 위해 비상근무를 실시하고, 비상연락체계를 유지할 예정이다.

지영미 질병관리청장은 “집단발생시 신속한 대응을 위해 2인 이상 설사, 구토 등 유사한 증상(장관감염 증상*) 환자가 발생하면 가까운 보건소에 즉시 신고해 줄 것”과

*장관감염 증상 : 설사, 복통, 오심, 구토 발열 등

“수인성·식품매개감염병 예방을 위해 안전한 물과 음식물 섭취(끓여먹기, 익혀먹기), 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 등 감염병 예방수칙을 준수할 것”을 당부하였다.

◀여름철 수인성·식품매개감염병 7대 예방수칙 ▶

- 올바른 손씻기 6단계 생활화
 - 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기
- 음식은 충분히 익혀 먹기
- 물은 끓여 마시기
- 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
- 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
- 위생적으로 조리하기
- 생선·고기·채소 도마 분리 사용
 - 칼, 도마는 조리 후 소독

- <붙임> 1. 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황
 2. 질의응답
 3. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보
 4. 올바른 손 씻기 홍보
 5. 비상방역체계 운영 시 신고(보고) 절차

| | | | | |
|-------|------------------|-----|-------|--------------------|
| 담당 부서 | 감염병정책국 감염병관리과 | 책임자 | 과 장 | 곽 진 (043-719-7140) |
| | | 담당자 | 보건연구관 | 김인호 (043-719-7141) |
| | | 담당자 | 역학조사관 | 김다슬 (043-719-7151) |

□ **월별 발생현황**

(단위: 건(명))

| 월 | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2021 | | 2022 | | 2023 | |
|-----|------|--------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| | 발생건 | 사례수 | 발생건 | 사례수 | 발생건 | 사례수 | 발생건 | 사례수 | 발생건 | 사례수 | 발생건 | 사례수 |
| 합계 | 691 | 13,033 | 600 | 7,659 | 234 | 3,323 | 470 | 7,900 | 493 | 7,430 | 208 | 2,596 |
| 1월 | 28 | 178 | 48 | 503 | 40 | 274 | 17 | 249 | 29 | 318 | 53 | 591 |
| 2월 | 32 | 318 | 35 | 275 | 10 | 107 | 28 | 530 | 14 | 179 | 56 | 579 |
| 3월 | 61 | 1,334 | 56 | 988 | 3 | 25 | 55 | 853 | 11 | 377 | 49 | 702 |
| 4월 | 47 | 848 | 67 | 1,019 | 11 | 127 | 69 | 902 | 29 | 337 | 50** | 720** |
| 5월 | 62 | 1,213 | 72 | 873 | 7 | 22 | 50 | 653 | 58 | 1,039 | - | - |
| 6월 | 51 | 1,068 | 66 | 952 | 20 | 520 | 57 | 677 | 70 | 1,409 | - | - |
| 7월 | 69 | 979 | 58 | 772 | 42 | 719 | 42 | 1,159 | 87 | 991 | - | - |
| 8월 | 50 | 1,586 | 48 | 517 | 27 | 311 | 49 | 1,166 | 45 | 512 | - | - |
| 9월 | 95 | 2,787 | 48 | 308 | 17 | 192 | 33 | 493 | 38 | 756 | - | - |
| 10월 | 79 | 970 | 29 | 344 | 15 | 222 | 21 | 393 | 26 | 482 | - | - |
| 11월 | 62 | 880 | 35 | 577 | 20 | 590 | 21 | 263 | 38 | 441 | - | - |
| 12월 | 55 | 872 | 38 | 531 | 22 | 214 | 28 | 562 | 48 | 589 | - | - |

*2022, 2023년 현황은 잠점통계로 변동가능

**2023년 2023.4.22. 기준 자료임

1. 수인성·식품매개감염병이란 무엇인가요?

- 병원성 세균, 바이러스, 원충에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 장관증상이 주로 발생하는 질환입니다.

2. 수인성·식품매개감염병의 장관감염증 종류는 주로 어떤 것이 있나요?

- 제4급 감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있습니다.

| 구분 | 종류 |
|--------------|--|
| 세균 (11종) | 살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증 |
| 바이러스 (5종) | 그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증 |
| 원충 (4종) | 이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증 |

3. 수인성·식품매개감염병은 어떻게 전파되나요?

- 수인성·식품매개감염병은 주로 오염된 물과 음식을 섭취하여 감염됩니다.
- 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.
- 또한, 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다.
- 특히, 제2급감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다른 음식에 의해 옮겨질 수도 있으며, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체보유자와 접촉하지 않아야 합니다.

4. 수인성·식품매개감염병을 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 올바른 손씻기 6단계 생활화
 - 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
2. 물은 끓여 마시기
 - 끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기
3. 음식 충분히 익혀먹기
 - 중심온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀먹기
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
5. 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
6. 위생적으로 조리하기
7. 소독, 생선, 고기, 채소 도마는 분리 사용하기
 - 칼, 도마는 조리 후 소독

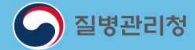
5. 수인성·식품매개감염병 집단발생은 몇 명 기준이고 어떻게 신고해야 하나요?

- 같은 시간, 장소에서 음식물을 섭취한 사람들 중 2명 이상이 장관감염증상(구토, 설사, 복통 등)이 발생한 경우에 가까운 보건소 즉시 신고합니다.

6. 수인성·식품매개감염병 집단발생 신고는 누가 할 수 있나요?

- 감염병환자신고와는 별개로 신고되는 사항으로 반드시 의료인이 신고하지 않아도 됩니다.
 - 발생한 식당업주, 증상발현자 또는 집단발생을 목격한 경우 등 누구나 가까운 관할지역 보건소로 신고하는 것이 가능합니다.

2022. 5. 27.



수인성·식품매개 감염병 예방수칙



01. 올바른 손씻기 6단계

흐르는 물에 **30초 이상 비누**로 손 씻기



02



음식은 충분히 익혀 먹기

03



물은 끓여 마시기

04



채소 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기

05



설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기

06



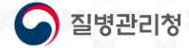
위생적으로 조리하기

07



생선·고기·채소 도마 분리 사용
칼, 도마는 조리 후 소독하기

2022.8.18.



손을 비비삼

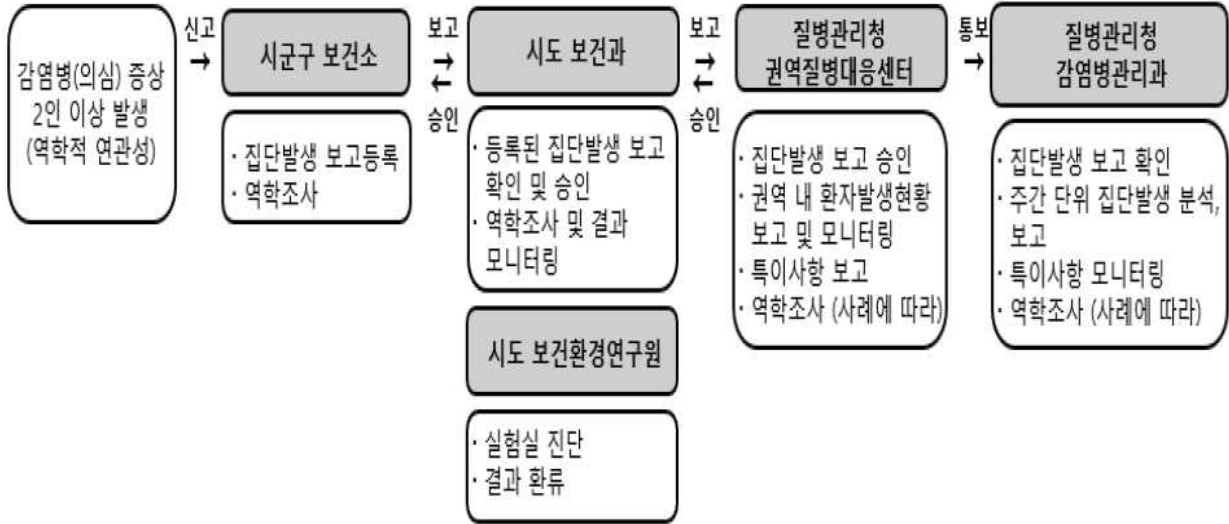
손을 비누로 비벼요 30초 이상



올바른 손 씻기 6단계

- 1 손바닥
- 2 손등
- 3 손가락 사이
- 4 두 손 모아
- 5 엄지 손가락
- 6 손톱 밀

□ **기관별 비상방역체계 운영 시 신고(보고) 절차**



<비상방역체계 운영 시 신고(보고) 절차>