

여름엔 특히 병원성대장균 식중독을 주의하세요!

- 기온이 높은 여름철 병원성대장균 식중독 발생 증가 예상
- 주요 발생 장소는 집단급식소이며, 원인 식품은 채소류가 높은 비율 차지
- 채소는 흐르는 물에 3회 이상 세척하고 육류는 충분히 익혀서 섭취
- 손씻기, 조리식품 보관온도 준수 등 식중독 예방수칙 준수 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 기온이 높은 여름철(6~8월)에 많이 발생하는 병원성대장균 식중독의 예방을 위해 식재료 취급에 주의하고 조리식품 보관온도 준수 등 식중독 예방수칙을 철저히 지켜줄 것을 당부했습니다.

최근 5년간('18~'22년, '22년 잠정) 병원성대장균으로 인한 식중독은 총 162건 발생하였고 환자수는 5,347명이었으며, 이 중 6월부터 8월까지가 전체 발생의 60%(98건 3,456명)를 차지하는 것으로 분석되었습니다.



< 월별 병원성대장균 식중독 발생 현황('18~'22 누계) >

병원성대장균 식중독이 발생한 장소는 음식점 69건(43%), 학교급식소 45건(28%), 유치원·어린이집·기업체 등 집단급식소 34건(21%) 순으로 나타나 전체 발생 건 중 49%가 집단급식소에서 발생한 것으로 나타났습니다.

주요 원인 식품은 무생채 등 채소류가 가장 높은 비율을 차지했으며 그 외에는 김밥 등 복합조리식품, 육류 순이었습니다.

병원성대장균은 동물의 장 내에 서식하는 대장균 가운데 독소를 생성해 병원성을 나타내는 균으로 덜 숙성된 퇴비나 오염된 물로 인해 재배 중 채소를 오염시킬 수 있고, 도축 과정에서 고기에 오염될 수 있습니다.

병원성대장균은 발병 특성, 독소의 종류에 따라 5종*으로 분류하고 있으며 모든 연령층에서 감염될 수 있으나 특히, 장출혈성대장균의 경우 영유아·어린이, 노령자가 감염될 경우 중증으로 진행될 가능성이 높아 더욱 주의해야 합니다.

* 장출혈성대장균(일명 햄버거병), 장병원성대장균, 장침입성대장균, 장독소형대장균, 장흡착성대장균

여름철 병원성대장균에 의한 식중독 발생을 예방하기 위해서는 개인 위생 관리, 식재료의 세척·보관·조리 등에 특별히 주의를 기울여야 합니다.

우선 음식을 조리하기 전에는 비누 등 손 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 깨끗하게 손을 씻어야 하며, 생고기 등을 만진 후에도 반드시 손을 다시 씻고 조리해야 합니다.

칼, 도마 등 조리도구는 교차오염을 방지하기 위해 육류, 생선, 채소·과일 등 식재료별로 구분해 사용해야 하며, 육류를 조리한 도구 등을 세척할 때는 그 주변에 조리 없이 바로 섭취하는 식재료나 조리된 음식은 미리 치위 세척한 물이 튀어 오염되지 않도록 주의하는 것이 바람직합니다.

육류를 냉장고에 보관할 때는 핏물이 흘러나오지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고의 가장 아래 보관하고 조리 시에는 내부까지 완전히 익도록 충분히 (중심온도 75℃, 1분) 가열·조리합니다.

고온·다습한 여름철에는 채소를 세척 한 후 실온에 방치하면 세척 전보다 세균이 증식하기 좋은 환경이 되므로 세척 한 식재료는 바로 조리해 섭취하는 것이 좋고 바로 섭취하기 어려운 경우에는 냉장 보관해야 합니다.

특히, 집단급식소에서 가열조리 없이 섭취하는 채소류를 제공할 때는 염소살균제(식품첨가물, 100ppm) 등에 5분 담근 후 수돗물로 3회 이상 세척하고 절단 작업은 반드시 세척 후에 하여야 합니다.

여름철 집단급식소에서 가급적 나물, 볶음 등 익힌 음식을 제공하는 것이 바람직하고 김치류는 잘 숙성된 김치나 볶은 김치를 제공하는 것을 권장합니다.

조리된 음식은 가급적 2시간 이내에 섭취하고 바로 섭취하지 않을 경우 냉장고에 보관해야 합니다. 또한, 냉장고에 보관한 음식을 섭취할 때 충분히 재가열한 후 섭취해야 합니다.

아울러 구토, 설사 등 식중독 의심 증상이 있는 조리종사자는 조리에 참여하지 않고 증상이 회복된 후에도 2~3일간은 조리에서 배제하는 것이 바람직합니다.

식약처는 앞으로도 식중독 예방을 위한 정보를 지속적으로 제공하고 일상생활에서 식중독 예방수칙을 실천할 수 있도록 적극 홍보하여 국민의 안전한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다하겠습니다.

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	연구관	김진숙 (043-719-2103)



안전한
식생활 365
식품의약품안전처가
함께합니다

식중독 예방 6가지 방법 지켜요!



손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



익혀먹기

육류 중심온도 75°C
(어패류는 85°C)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료·조리기구는
깨끗이 세척·소독 하기



끓여먹기

물은 끓여서 먹기



보관온도 지키기

냉장식품은 5°C 이하
냉동식품은 -18°C 이하