

'손 씻기, 음식 익혀 먹기'로 안전하고 건강한 여름 나기 준비해요!

- 설사, 복통, 구토 등 유발하는 수인성·식품매개감염병 발생 증가 추세
- 전년 동기간 대비 집단발생(2명 이상) 1.8배('22년 172건 → '23년 305건) 증가
- 조리된 음식 섭취와 손 씻기 등 감염병 예방수칙 준수 당부

질병관리청(청장 지영미)은 장마가 본격적으로 시작되는 하절기에는 기온과 습도가 높아져 병원성 미생물이 활발히 증식하기 때문에, 병원균에 오염된 물과 음식을 섭취할 경우 설사나 복통, 구토 등 위장관증상을 일으키는 수인성·식품매개감염병*에 걸리기 쉬워지므로 예방수칙 준수를 통한 감염 예방이 필요하다고 당부하였다.

* 제4급감염병 중 장관감염증(살모넬라균감염증, 캄필로박터균감염증 등), 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 비브리오패혈증 등

최근 5년간('19~'23년) 수인성·식품매개감염병 발생 현황을 보면 살모넬라균 감염증, 캄필로박터균 감염증 등 장관감염증은 하절기, 특히 7~8월에 크게 증가하는 경향을 보이는 데, 올해는 전년 동기간에(1~6월) 비해 살모넬라균 감염증은 약 40%, 캄필로박터균 감염증은 약 20% 이상 발생이 증가하여 더욱 주의가 필요한 상황이다.(붙임1 참고)

<2022, 2023년 1~6월간 주요 장관감염증 월별 발생현황(단위:건)>



* 2022, 2023년 통계는 잠정통계로 변동 가능(2023.6.24. 기준)

수인성·식품매개감염병은 물과 음식을 통해 감염되는 특성상 집단발생*하는 경우가 많으며, 현재('23.6.24. 기준)까지 총 305건(4,638명)이 신고되었는데, 이는 전년 동기간 대비 건수('22년 172건)로는 1.8배, 유증상자 수('22년 3,034명)로는 약 1.5배 증가한 수치이다.

* 시간, 장소 등 연관성이 있는 2명 이상이 동일한 음식물(물 포함)을 섭취하여 설사, 복통, 구토 등 장관감염증 증상이 나타나는 경우

올해는 전년에 비해 감염병별 환자수 뿐만 아니라 집단발생 건수도 크게 증가한 것으로 나타나, 앞으로 방학과 하계 휴가 등이 예정되어 있는 7~8월에 수인성·식품매개감염병에 대한 각별한 주의가 필요한 상황이다.

질병관리청과 전국 지방자치단체는 하절기 수인성·식품매개감염병에 신속 대응하기 위하여 '하절기 비상방역체계'를 지난 5월 1일부터 운영 중에 있으며, 오는 9월 30일까지 환자 발생 및 집단환자 발생상황 등을 지속 모니터링하며 대응할 예정이다.

수인성·식품매개감염병 예방을 위해서는 손 씻기 등 개인위생 수칙을 준수하고, 음식은 충분히 익히거나 흐르는 물에 충분히 씻어 먹는 등 안전하게 조리하여 섭취해야 한다.

아울러, 조리도구를 식품별(생선, 육류, 채소 등)로 구분하여 사용하고, 설사 등의 증상이 있는 경우에는 음식을 조리하지 않는 등 조리 위생수칙도 준수해야 한다.

< 수인성·식품매개 감염병 예방수칙 >

- ① 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기
- ② 음식은 충분히 익혀 먹기
- ③ 물은 끓여 마시기
- ④ 채소·과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹기
- ⑤ 설사 증상이 있는 경우에 조리하지 않기
- ⑥ 위생적으로 조리하기
- ⑦ 칼, 도마 조리 후 소독하고 생선·고기·채소 도마 분리 사용하기

질병관리청 지영미 청장은 “올해 하절기는 예년에 비해 기온이 높고 강수량이 많을 것으로 예상되고, 환자 발생 신고도 작년보다 높은 추세이므로 수인성·식품매개 감염병 예방에 보다 각별한 주의가 필요한 때”라고 강조하며, “안전한 음식물 섭취와 손 씻기 등 감염병 예방수칙을 준수해 줄 것과 집단설사(2인 이상) 환자가 발생하면 가까운 보건소에 즉시 신고해 줄 것”을 당부하였다.

- <붙임> 1. 주요 장관감염증 표본감시 현황 및 집단발생 현황
 2. 질의응답
 3. 살모넬라균 감염증 질의응답
 4. 캄필로박터균 감염증 질의응답
 5. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료
 6. 올바른 손 씻기 홍보자료

담당 부서	감염병정책국 감염병관리과	책임자	과 장	양진선 (043-719-7140)
		담당자	사무관	채승훈 (043-719-7194)
			연구사	김형준 (043-719-7152)

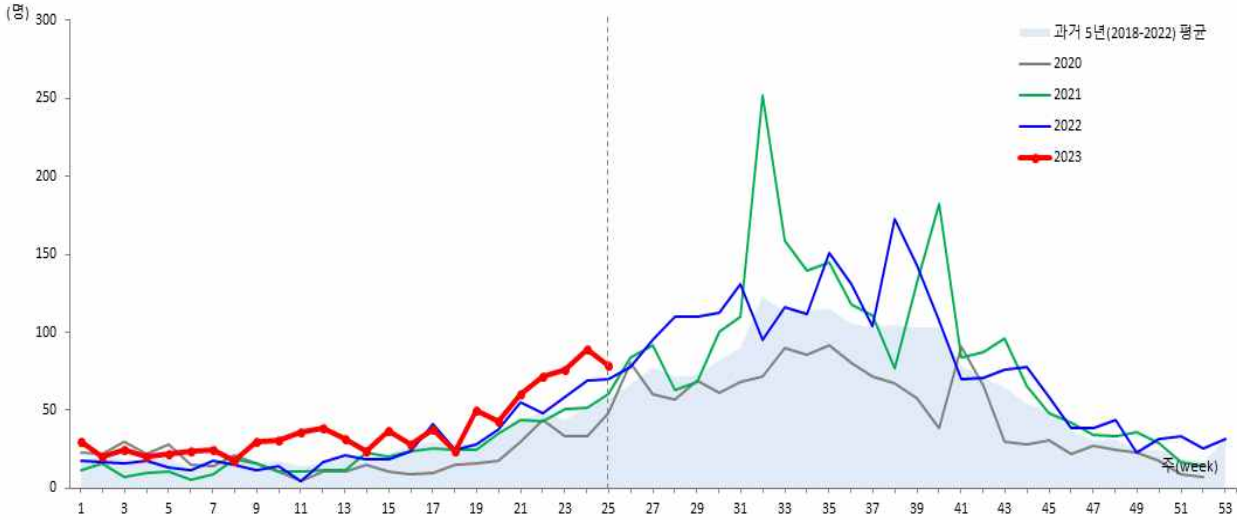
붙임 1

주요 장관감염증 표본감시* 및 집단발생 현황

* 전국 208개 표본감시사업 참여의료기관(병원급 이상) 감시결과

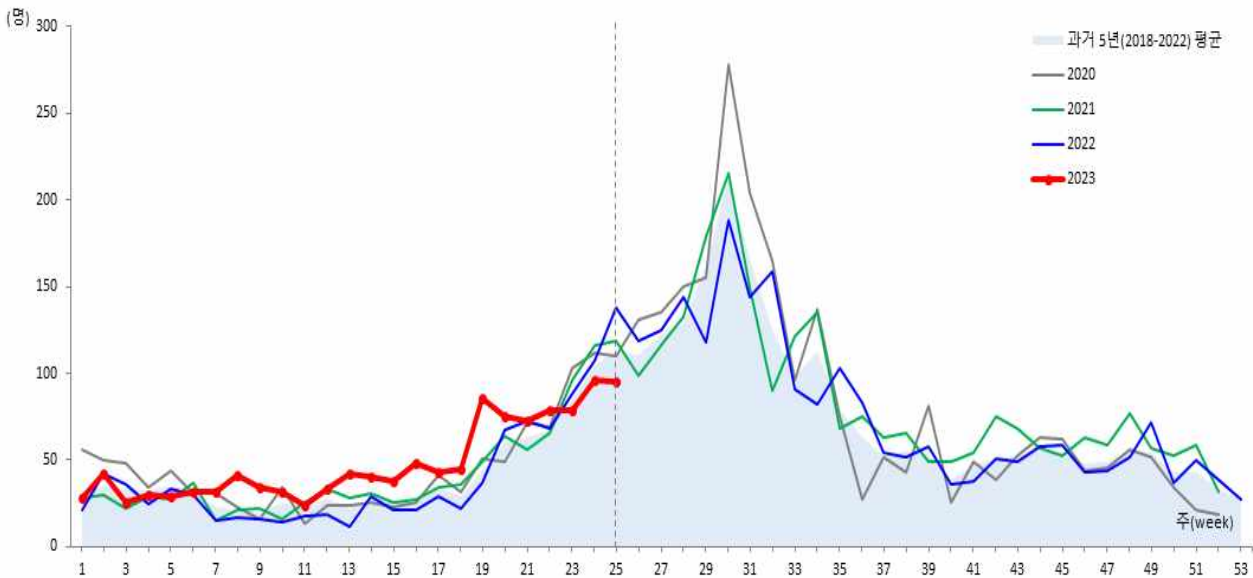
□ 살모넬라균 감염증

<최근 5년('18~'22) 살모넬라균 감염증 발생 현황>



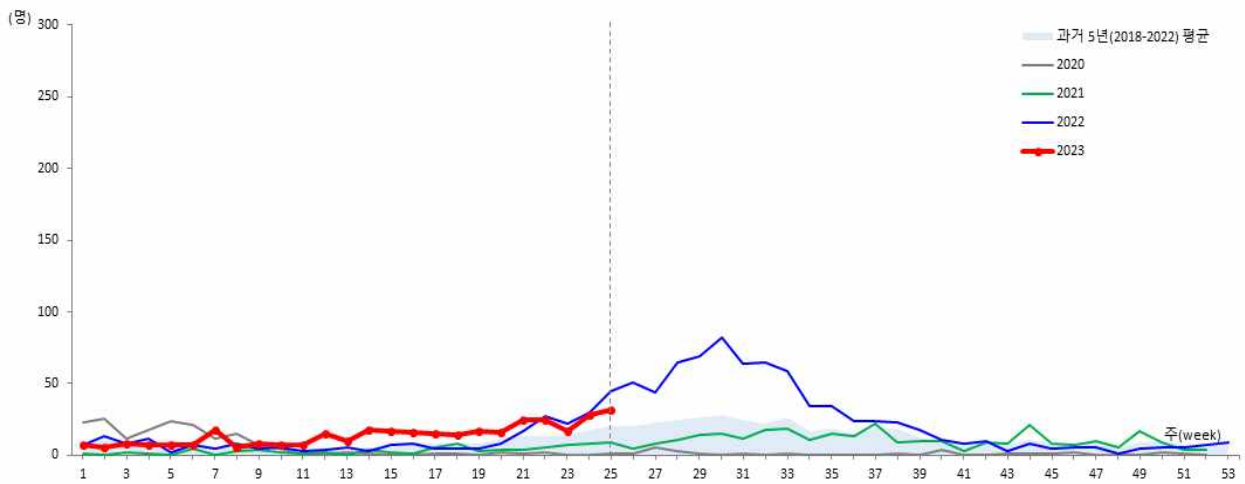
□ 캄필로박터균 감염증

<최근 5년('18~'22) 캄필로박터균 감염증 발생 현황>



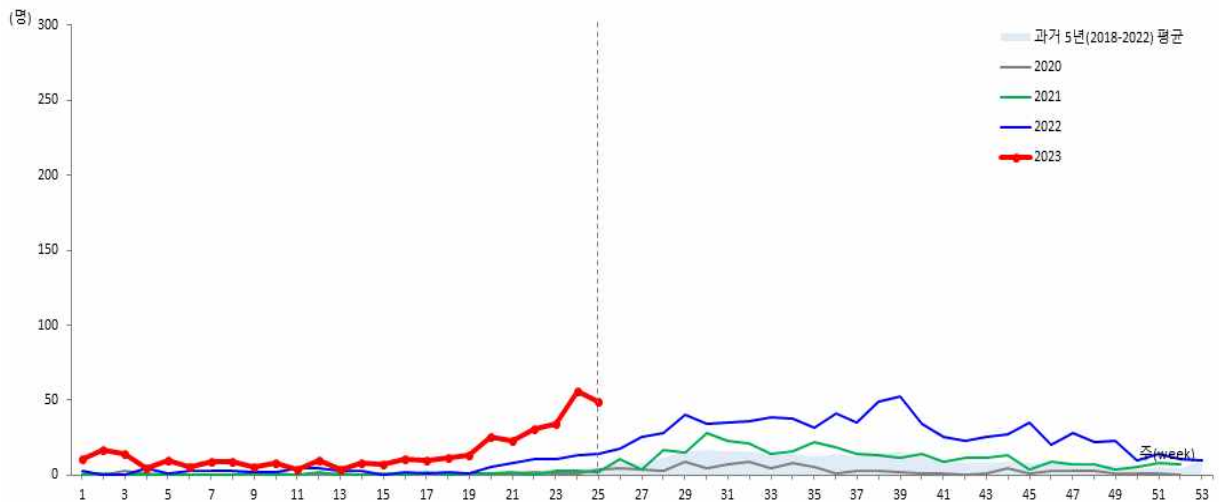
□ 아스트로바이러스 감염증

<최근 5년('18~'22) 아스트로바이러스 감염증 발생 현황>



□ 장병원성대장균(EPEC) 감염증

<최근 5년('18~'22) 장병원성대장균 감염증 발생 현황>



□ 월별 집단발생현황

(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	305	4,638
1월	28	178	48	503	40	274	17	249	29	318	53	583
2월	32	318	35	275	10	107	28	530	14	179	56	605
3월	61	1,334	56	988	3	25	55	853	11	377	50	756
4월	47	848	67	1,019	11	127	69	902	29	337	60	1,226
5월	62	1,213	72	873	7	22	50	653	58	1,039	47	1,009
6월	51	1,068	66	952	20	520	57	677	70	1,409	39	459
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

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.

Q1

살모넬라균 감염증은 무엇입니까?

답변

비장티푸스성 살모넬라균(non - typhoidal Salmonella)의 감염에 의한 급성 위장관염입니다.

Q2

살모넬라균 감염증은 어떤 증상이 있나요?

답변

주로 균 감염 6~72시간 후 경련성 복통, 발열, 메스꺼움, 구토, 두통의 증상을 보이며 며칠간 설사가 지속되어 이로 인한 탈수가 생길 수 있습니다. 드물게 소변, 혈액, 뼈, 관절, 뇌, 중추신경계로 침습적 살모넬라감염증으로 진행할 수 있습니다.

Q3

살모넬라균 감염증은 어떻게 감염되나요?

답변

살모넬라균 감염증은 균에 오염된 음식을 먹어서 감염될 수 있습니다. 주로 날달걀, 덜 익힌 달걀 및 달걀 가공품, 오염된 육류, 육류가공품이 감염원인 식품이고, 살모넬라균에 감염된 동물이나 감염된 동물 주변 환경을 접촉하여 감염이 가능합니다. 또한 살모넬라균 감염증 환자를 통한 분변 - 구강 경로로 감염이 가능합니다.

Q4

살모넬라균 감염증은 치료방법은 있나요?

답변

대부분의 사람들은 5~7일 후에 회복되며, 탈수를 방지하기 위해 적절한 수분 섭취를 보장하는 것이 중요합니다. 심한 설사, 심한 병증, 합병증의 위험이 있는 영아나 65세 이상, 면역저하자는 항생제를 투여합니다.

Q5

살모넬라균 감염증은 어떻게 예방할 수 있나요?

답변

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손을 자주 씻습니다.
(특히, 화장실 사용 후, 기저귀 교체 후, 식품섭취 또는 조리 전, 동물이나 애완동물을 만진 경우)
2. 음식은 충분히 익혀 먹고 물은 끓여 마십니다.
3. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹습니다.
4. 설사 증상이 있는 경우에는 조리를 하지 않습니다.
5. 위생적으로 조리합니다.
(칼, 도마 조리 후 소독, 생선·고기·채소 등 도마 분리사용 등)

Q1

캠필로박터 감염증(Campylobacteriosis)은 무엇인가요?

답변

캠필로박터 (Campylobacter) 세균에 의한 감염병으로 설사 질환의 가장 흔한 원인 중 하나입니다.

Q2

캠필로박터 감염증은 어떤 증상이 있나요?

답변

캠필로박터 감염 환자는 보통 설사, 발열 및 복부 경련이 있습니다. 설사는 메스꺼움과 구토가 동반될 수 있습니다. 이러한 증상은 대개 노출 후 2~5일 이내에 시작되며 약 1주일 지속됩니다. 일부 감염된 사람들은 증상이 없습니다. 면역 체계가 약한 사람들(예: 혈액 질환에 의한 지중해 빈혈이나 저감마글로불린혈증, 에이즈 또는 일부 항암치료를 받는 사람)에 대해 캠필로박터는 때때로 혈류로 퍼져 생명을 위협하는 감염을 일으킵니다.

Q3

캠필로박터 감염증은 어떻게 물과 음식을 오염시키나요?

답변

닭, 소, 새 등 동물은 캠필로박터를 보균하고 있습니다. 캠필로박터는 동물의 장, 간 및 내장에서 옮길 수 있으며 동물이 도살되면 다른 식품으로 옮길 수 있습니다. 우유는 소의 유방에서 캠필로박터 감염이 있거나 분뇨로 오염될 수 있습니다. 소, 새 또는 다른 동물의 배설물은 토양이나 호수와 하천을 오염시키고 이로 인해 과일과 채소와 같은 다른 식품이 오염됩니다.

Q4

캠필로박터 감염증은 어떻게 감염되나요?

답변

오염된 음식이나 물을 통해 전파됩니다. 주로 가공되지 않은 가금류 또는 이 품목의 다른 식품 오염으로 인한 것입니다. 닭요리 시 잘라내어 준비하는 도마가 샐러드나 과일과 같이 날 것 또는 가볍게 조리된 음식을 준비하기 전에 씻지 않으면 사람들이 감염될 수 있습니다. 또한 개나 고양이의 대변과의 접촉을 통해 감염될 수도 있습니다. 캠필로박터는 사람 간 전파는 거의 하지 않습니다. 그러나 드물게 수혈하는 동안 사람들이 오염된 혈액에 감염될 수 있습니다.

Q5

캠필로박터 감염증의 합병증은 무엇인가요?

답변

캠필로박터 감염 환자의 5~20%는 과민성 대장 증후군, 1~5%는 관절염, 0.1%는 길랑-바레 증후군(GBS)을 일으킵니다.

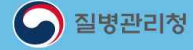
Q6 캄필로박터 감염증 치료방법은 무엇인가요?

답변 캄필로박터 감염이 있는 대부분의 사람들은 특별한 치료없이 회복합니다. 설사가 지속되는 환자는 경구 또는 정맥으로 수분을 보충합니다. 항생제는 혈액 질환에 의한 지중해 빈혈 및 저감마 글로불린 혈증, AIDS 또는 항암치료를 받는 사람들과 같이 면역체계가 저하된 환자에게만 필요합니다.

Q7 캄필로박터 감염증은 예방 방법은 무엇인가요?

답변 흐르는 물에 비누를 이용하여 30초 이상 올바른 손 씻기, 물과 음식물은 철저히 끓이거나 익혀서 섭취하는 것입니다.

2022. 5. 27.



여름철,
꼭 지켜주세요!

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



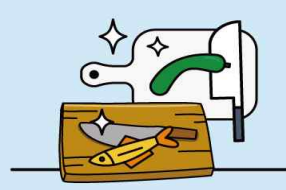
설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기

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 손씻기 6단계

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