
		배 포	2019.7.26.(금)
	보 도 자 료	담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과 (☎043-719-2101) 식품소비안전국 농축수산물안전과 (☎043-719-3240)
		과 장	신영민 (☎043-719-2101) 이성도 (☎043-719-3201)
		연구관/ 사무관	고영호 (☎043-719-2104) 김성희 (☎043-719-3206)

즐거운 여름 휴가, 바닷가 비브리오 식중독 주의! 어패류 익혀먹기로 장염과 패혈증 예방, 개인위생관리 철저히

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 여름 휴가철을 맞아 바닷가를 찾는 피서객들은 비브리오균 식중독에 걸리지 않도록 수산물 섭취에 **각별한 주의**가 필요하다고 밝혔습니다.

○ 장염 비브리오 식중독 환자는 최근 5년간('14~'18년) 평균 80%가 기온이 높은 여름철(7~9월)에 발생하고 있고, 발생 장소는 **음식점**이며, 주요 원인 식품은 **어패류**로 조사되었습니다.

* 환자수(7~9월/환자수년) : ('14) 78/78 → ('15) 525 → ('16) 100/251 → ('17) 350/354 → ('18) 201/213

* 시설별 발생율 : 음식점(87%), 집단급식(4%), 기타(9%)

○ 또한, 비브리오패혈증은 어패류 섭취나 상처부위를 통해서 바닷물 속의 비브리오 볼리피쿠스 등에 감염되며, 바닷물 온도가 올라가는 8~9월에 환자수의 평균 64%가 발생하였습니다.

* 환자수(8~9월/환자수년) : ('14) 42/61 → ('15) 21/37 → ('16) 37/56 → ('17) 32/46 → ('18) 26/47

□ 식약처는 여름철에 집중적으로 발생하는 장염 비브리오 식중독과 비브리오패혈증에 걸리지 않는 건강한 여름을 나기 위해서는 수산물 구매·보관·조리 시 주의가 필요하다고 당부하였습니다.

○ 여름철 장염 비브리오 식중독을 예방하기 위한 요령은 다음과

같습니다.

- 신선한 상태의 어패류를 구매하고 구매한 식품은 신속히 냉장보관(5℃ 이하) 합니다.
- 냉동 어패류의 경우 냉장고 등에서 안전하게 해동한 후 흐르는 수돗물로 2~3회 정도 잘 씻고 속까지 충분히 익도록 가열·조리(내부 85℃, 1분 이상)하여 섭취합니다.
- 조리를 시작하기 전과 후에는 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 철저하게 손을 씻습니다.
- 칼과 도마는 전처리용과 헹감용을 구분하여 사용하고 사용한 조리도구는 세척, 열탕 처리하여 2차 오염을 방지하여야 합니다.

○ 또한, 비브리오 패혈증 예방하기 위한 요령은 다음과 같습니다.

- 만성 간질환자 등 고위험군의 경우 어패류를 날것으로 먹는 것을 피하고 상처 난 피부가 바닷물에 노출되지 않도록 해야 합니다.
- 해산물을 다룰 때에는 장갑 등을 착용하여야 하며 날 생선을 요리한 도마나 칼 등에 의해서 다른 식품에 교차오염이 발생하지 않도록 주의해야 합니다.
- 조리하지 않은 해산물로 인해 이미 조리된 음식이 오염되지 않도록 구분해서 보관합니다.
- 건강하더라도 상처가 있다면 바닷가에 들어가지 않도록 합니다.

□ 식약처는 안전하게 식품을 소비할 수 있도록 발생 시기별 주의 정보를 지속적으로 제공하고 있으며, 국민들께는 '손 씻기, 익혀먹기, 끓여먹기' 식중독 예방요령을 철저히 지켜줄 것을 당부한다고 밝혔습니다.

○ 아울러, 비브리오패혈증균 예보 및 예보단계별 대응요령은 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) 및 웹페이지(vibrio.foodsafetykorea).

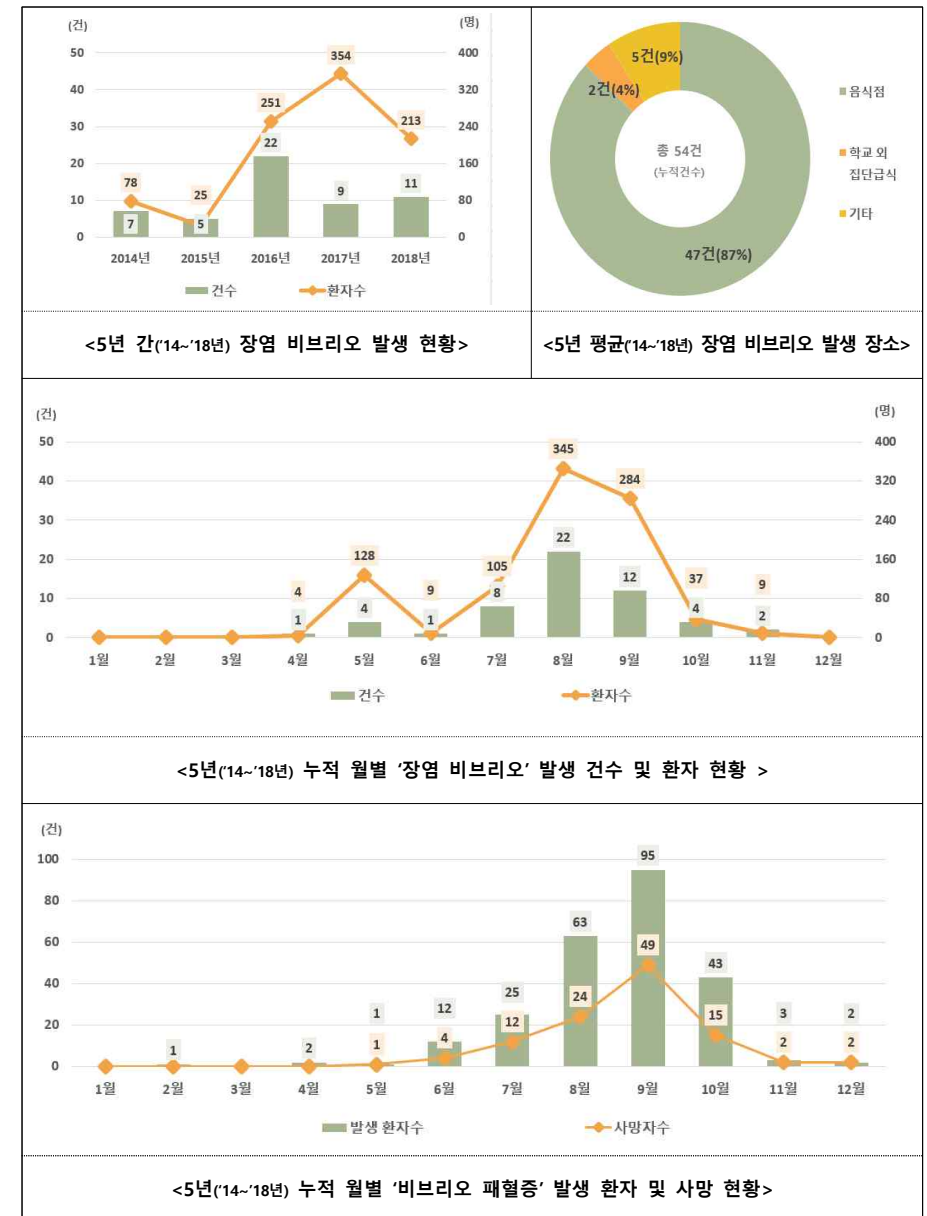
go.kr/main) 또는 모바일 웹사이트(vibrio.foodsafetykorea.go.kr/m/main)를
통해 확인할 수 있습니다.

<첨부> 1. 장염 비브리오 식중독 및 패혈증 발생 현황

2. 비브리오패혈증 설명자료

3. 비브리오패혈증균 예측 시스템

<첨부> 1. 장염 비브리오 식중독 및 패혈증 발생 현황



<첨부> 2. 비브리오패혈증 설명자료

□ 예방법

- 어패류는 채취·운반·보관 시 위생적으로 신속하게 처리하여야 한다.
- 어패류는 구입 시 신속히 냉장보관 하여 식중독균 증식을 억제해야 한다.
- 어패류는 수돗물로 2~3회 깨끗이 씻고, 찢김용 칼과 도마는 반드시 구분해서 사용하여야 한다.
- 사용한 조리 기구는 깨끗이 씻어 열탕 처리 등 2차 오염을 예방하여야 한다.
- 비브리오패혈증 고위험군의 경우 어패류를 날로 먹지 말고 가열(85℃ 이상) 섭취하여야 한다.
- 상처가 난 사람은 오염된 바닷가에 들어가는 것을 삼가야 한다.

□ 임상증상 및 고위험군

- 임상증상 : 발열, 오한, 혈압저하, 복통, 구토, 설사, 피부부종, 수포, 하지통증 등 (만성 간 질환자 등 고위험군이 감염될 경우 치명율이 아주 높음)
- 고위험군 : 간 질환자, 알코올중독, 당뇨병, 폐결핵 등 만성질환자, 위장관 질환자, 면역결핍환자, 부신피질호르몬제나 항암제를 복용중인 자 등

□ 비브리오패혈증 월별 환자 발생현황('13~'18, 질병관리본부)

구분	계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
계	303	0	1	0	2	1	12	30	75	118	58	4	2
2013	56	0	0	0	0	0	0	5	12	23	15	1	0
2014	61	0	0	0	0	1	2	6	10	32	9	0	1
2015	37	0	0	0	0	0	5	5	4	17	5	1	0
2016	56	0	1	0	0	0	2	5	20	17	9	1	1
2017	46	0	0	0	1	0	1	2	13	19	9	1	0
2018	47	0	0	0	1	0	2	7	16	10	11	0	0

※ 비브리오패혈증 환자발생은 해수온도가 상승하는 8~9월에 집중됨

* 2018년도는 잠정 통계로 확정 후 변동될 수 있음

□ 비브리오패혈증균(*Vibrio vulnificus*)의 특징

- 비브리오패혈증균은 그람음성 호염성세균으로 1~3% 식염농도에서만 증식이 가능하고 어패류 섭취나 바닷가에서 상처부위를 통해서 감염된다.
- 비브리오패혈증균은 하구나 연안의 바닷물·해수·갯벌·각종 어패류 등에 서식
- 전 세계적으로 온대·아열대·열대지방의 해수에서 검출됨
- 염분이 낮고 유기물질이 많은 곳, 갯벌, 모래가 많고 수심이 낮아서 외기의 영향이 많은 서해안, 남해안이 검출률이 높음

□ 비브리오패혈증 Q&A

Q 1. 어떤 경우에 비브리오 패혈증에 걸리게 됩니까?

- ▶ 비브리오패혈증균이 오염된 음식(해산물)을 날것으로 먹거나 덜 익혀 먹는 경우와 오염된 해수에 개방된 상처가 노출되어 상처를 통하여 감염될 수 있습니다.

Q 2. 비브리오 패혈증의 증상이 무엇입니까?

- ▶ 건강한 사람에서는 구토, 설사, 복통 등의 증상을 일으킬 수 있습니다. 하지만, 만성 간질환 등의 기저질환으로 감수성이 높은 사람에서는 혈류감염을 일으켜서 발열, 오한, 저혈압, 피부괴사 등 패혈성 쇼크의 증상을 유발할 수 있습니다.
- ▶ 대부분 환자에서는 감염 후 36시간 내에 피부에 출혈성 수포가 형성되며, 혈소판 감소 및 범발성 혈관 내 응고병증이 발생합니다. 패혈증으로 발병하는 경우 사망률은 50%에 이른다고 합니다.
- ▶ 오염된 음식(해산물)을 날로 먹었을 때 : 잠복기는 평균 약 2일(3시간~최대 8일)이고 급작스런 발열, 오한, 구토, 설사, 하지부종, 수포, 궤양, 괴사 등 주요증상을 보이며, 치명율이 40~50%에 달합니다.
- ▶ 상처에 의한 감염 : 잠복기는 약 12시간이고 창상부위 부종, 홍반, 수포성 괴사 등의 주요증상을 보이며 신속한 치료가 없을 경우 피부근막, 근육괴사가 일어날 수 있습니다.

Q 3. 어떤 사람이 비브리오패혈증에 위험합니까?

- ▶ 건강한 사람의 경우에는 경미한 위장관 증상으로 끝나지만 다음과 같은 질환이 있는 고위험군에 해당하는 사람들은 패혈증으로 사망할 수 있으므로 특히 조심하셔야 합니다.

- ▶ ① 간질환 환자(간경화, 만성간염, 간암, 혈색소증) ② 알콜중독자 ③ 만성 질환자 (당뇨병, 폐결핵, 만성신부전, 만성골수염) ④ 위절제술을 받은 사람, 제산제나 위산분비 억제제를 복용중인 사람 ⑤ 위장관 질환(무산증, 위궤양, 취염, 궤장염, 국한성장염, 허혈성장질환 등) ⑥ 장기간 부신피질 호르몬제를 투여받는 사람 ⑦ 재생불량성 빈혈, 악성종양, 백혈병 환자 등 ⑧ 항암제나 면역 억제제를 복용중인 사람 ⑨ 면역결핍환자(AIDS나 백혈구 감소증 환자)

Q 4. 비브리오 패혈증은 어떻게 해야 예방할 수 있습니까?

- ▶ 여름철에 특히, 만성 간질환자 등 고위험군의 경우 **어패류를 날것으로 먹는 것을 피하고 충분히 가열 조리하여(85℃ 1분 이상) 섭취**하여야 하며 상처난 피부가 해수에 노출되지 않도록 하여야 합니다.
- ▶ 어패류는 **수돗물로 2~3회 깨끗이 씻고, 헹감용 칼과 도마는 반드시 구분해서 사용**하여야 됩니다. 사용한 조리 기구는 깨끗이 씻어 열탕 처리 등 2차 오염을 예방하여야 합니다.
- ▶ 해산물을 다룰 때에는 장갑 등을 착용하여야 하며 날 생선을 요리한 도마나 칼 등에 의해서 다른 음식이 오염되지 않도록 하십시오.
- ▶ 어패류는 채취·운반·보관 시 위생적으로 신속하게 처리하여야 하며, 어패류는 구입 시 **신속히 냉장보관** 하여 식중독균 증식을 억제해야 합니다.
- ▶ 조리하지 않은 해산물에 의해 이미 조리된 음식이 오염되지 않도록 하여야 합니다. 해산물을 익힌 다음 바로 먹어야 하며, 남기는 경우 냉장보관을 하여야 합니다.
- ▶ 상처가 난 사람은 **오염된 바닷가에 들어가는 것을 삼가야** 됩니다.

<첨부> 3. 비브리오 패혈증균 예측시스템

□ 비브리오패혈증균 예측시스템이란?

비브리오패혈증균 발육에 영향을 미치는 바닷물 온도, 염도 등 환경인자와 과거 비브리오균 검출이력 정보간의 상관관계를 분석하고 해역별 해수 교환율(유속)을 반영하여 비브리오패혈증균 발생가능성을 예측하여 관심, 주의, 경고, 위험 4단계로 예보하는 시스템



□ 활용 방안

- (검사 및 홍보 강화) 비브리오 발생 위험시기 및 장소 예측에 따라 해당 지역에 집중적인 비브리오 검사 강화 및 예방 홍보 활동
- (유관기관 정보공유) 질병관리본부, 해수부 등 유관기관에 정보를 제공하여 감염병 예방, 해역관리 업무에 활용하도록 함
- (기후변화 자료 활용) 비브리오의 발생 양상을 지속적으로 모니터링 함으로써 기후변화에 따른 자료 축적 및 안전관리방안 수립에 활용

시스템 구축 전	시스템 구축 후
<ul style="list-style-type: none"> • 검사 주기가 2~3주 간격이므로 비브리오 발생 후 사후적인 조치 • 하절기 해안지역 전체에 대한 수산물에 대한 비브리오균 검사 및 취급업소 지도점검 등 	<ul style="list-style-type: none"> • 해양환경 정보를 실시간 모니터링하여 비브리오균 발생을 예측하고 예보함으로써 사전 예방조치 • 예보지수를 활용하여 위험지역에 대한 집중관리로 업무 효율성 제고

□ 비브리오패혈증균 예측시스템 예보(예시)

