

보 도 자 료

배 포	2019.8.2.(금)
담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과 (☎043-719-2101)
과 장	신영민 (☎043-719-2101)
연 구 관	고영호 (☎043-719-2104)

여름철 병원성대장균 식중독에 주의하세요

6~8월 병원성대장균 식중독 52% 발생... 세척한 채소류는 냉장 보관

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 여름철 낮 최고온도가 35℃ 이상 지속되는 폭염 기간에는 병원성대장균* 식중독이 발생할 위험이 높아지므로 채소류 등 식재료 세척·보관·관리에 각별한 주의가 필요하다고 밝혔습니다.

* 병원성대장균: 식중독 원인균으로 채소류, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며, 묶은 설사·복통·구토·피로·탈수 등을 일으킴

○ 최근 5년간('14~'18년) 여름철(6~8월) 식중독 발생 통계에 따르면, 병원성대장균(52%)에 의한 식중독이 가장 많이 발생하였으며, 발생 장소는 학교(58%)로 주요 원인 식품은 채소류, 육류 등으로 조사되었습니다.

- 특히, 30~35℃에서는 병원성대장균 1마리가 백만 마리까지 증식하는데 2시간이면 충분하기 때문에 30℃ 이상의 고온이 계속되는 폭염시기에는 식품을 상온에 잠시만 방치하더라도 식중독 발생의 위험이 높아집니다.

* 최근 5년 여름철(6~8월) 평균 발생 원인균(환자수 기준) : 병원성대장균 1,568명(52%) > 캄필로박터 376명(12%) > 살모넬라 320명(11%) 등

* 최근 5년 주요 원인식품별 병원성대장균 식중독 발생현황(환자수 기준) : 채소류(29%) > 육류(14%) > 지하수 등 기타(8%) 순

□ 폭염 기간 채소를 제대로 세척·보관하지 않으면 병원성대장균 식중독 발생 가능성이 높아질 수 있으므로 식품 취급 시 주의가 필요하며, 병원성대장균 식중독 예방 요령은 다음과 같습니다.

○ 채소는 식초, 염소 소독액 등에 5분 이상 담가두었다가 깨끗한 물로 3회 이상 세척하고, 절단 작업은 세척 후에 합니다.

○ 세척한 채소 등은 즉시 사용하거나 상온에 방치하지 말고 냉장고에 보관합니다.

- 냉장시설이 구비되어 있지 않은 피서지, 캠핑장 등에서는 아이스박스 등을 준비하여 안전하게 보관합니다.

○ 조리를 시작하기 전과 후에는 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 철저히 손을 씻습니다.

○ 폭염 기간 집단급식소 등에서는 채소를 그대로 제공하기 보다는 가급적 가열·조리된 메뉴로 제공하는 것이 좋습니다.

○ 육류, 가금류, 달걀 및 수산물은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열 조리하여 섭취합니다.

- 조리할 때는 속 까지 완전히 익도록 충분히 가열 조리(중심온도 75℃ 1분 이상)하여야 합니다.

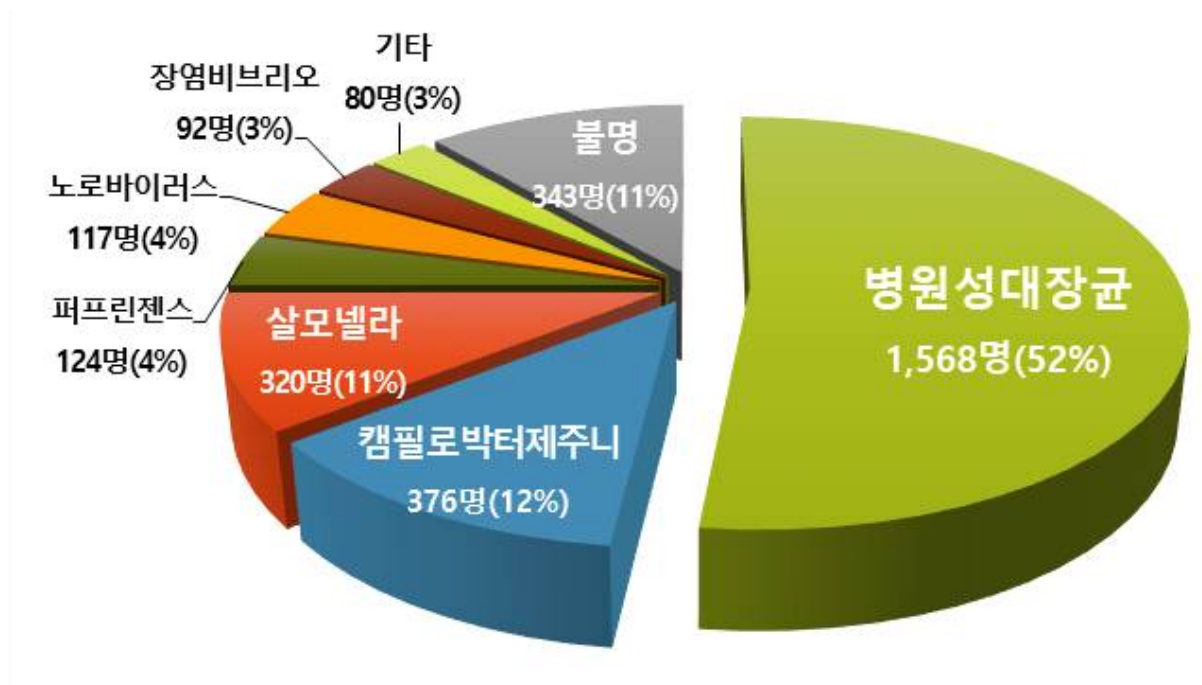
○ 조리된 음식은 가능하면 조리 후 바로 섭취하고 즉시 섭취하지 않을 경우에는 냉장 보관하도록 합니다.

- 조리된 음식은 생고기, 생채소 등과 구분하여 보관합니다.

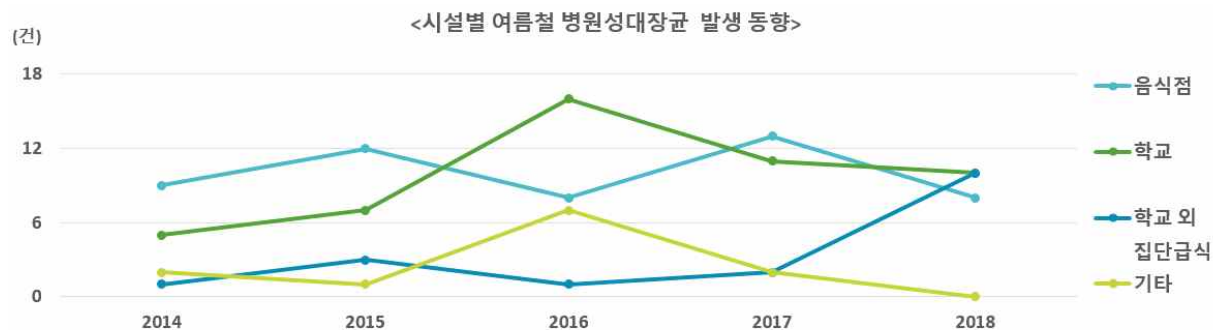
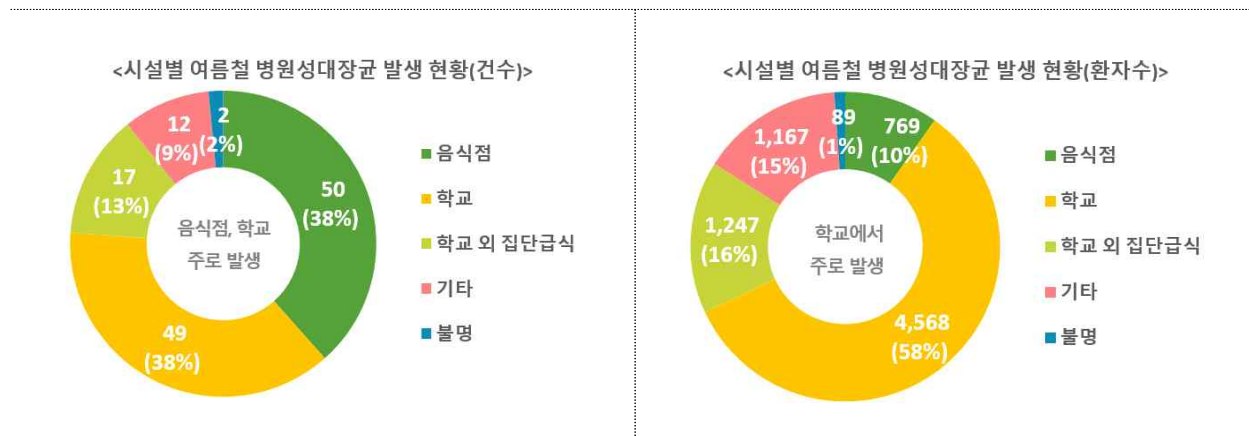
□ 식약처는 폭염 기간 식중독 예방을 위해 ‘손 씻기, 익혀먹기, 끓여먹기’ 식중독 예방 3대 요령을 항상 준수해야 하며, 특히 집단급식소에서는 식재료 세척·보관·관리에 각별한 주의를 당부한다고 밝혔습니다.

- <첨부> 1. 최근 5년간('14~'18년) 여름철 평균 발생 원인체(환자 수 기준)
2. 최근 5년간('14~'18년) 시설별 여름철 병원성대장균 식중독 발생 현황
3. 병원성대장균 식중독 예방법(카드뉴스)
4. '집단급식소' 폭염 기간 식중독 예방 체크리스트

<첨부1> 최근 5년간('14~'18년) 여름철 평균 발생 원인체(환자수 기준)



<첨부2> 최근 5년간('14~'18년) 시설별 여름철 병원성대장균 식중독 발생 현황



<첨부3> 병원성대장균 식중독 예방법(카드뉴스)

식품의약품안전처

병원성대장균 미리 예방하자!

건강한 식습관 식중독 예방법

식중독이란?
오염된 음식이나 독성물질이 있는 음식을 먹고 설사나 구토, 복통 또는 열이 나는 증세

식품의약품안전처

병원성대장균 알아보기 >>>

병원성대장균이란?
식중독의 주요 원인균으로 생채소, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며 묽은 설사, 복통, 구토, 피로, 탈수 등을 일으킵니다.

식품의약품안전처

가온이 30 ~ 35℃에서는 병원성 대장균 1마리가 2시간이내 백만마리까지 증식한다는 사실!
* 백만마리 이상시 식중독을 일으킬수 있음

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 하나!
식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리!
아니면 냉장보관하기

병원성대장균 예방법 둘!
음식물은 완전히 익혀먹기

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 셋!
고기의 중심부 온도가 75℃, 1분 이상 가열하기

병원성대장균 예방법 넷!
조리 및 식사 전 30초 이상 손씻기 등 개인 위생관리 철저

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 다섯!
생고기와 조리된 음식을 구분하여 보관

병원성대장균 예방법 여섯!
위생적인 조리기구 관리로 2차 오염 방지

* 칼, 도마 구분사용
* 사용 후 세척, 열탕 처리

<첨부4> '집단급식소' 폭염 기간 식중독 예방 체크리스트

폭염 기간 식중독 예방 체크리스트

■ 식중독 예방 요령



■ 항목별 체크리스트

종사자 위생관리	식재료 구매 및 검수
<input type="checkbox"/> 종사자 건강검진 철저 관리 <input type="checkbox"/> 조리 전 손 세정 여부, 화장실 이동 시 신발 교체 등 확인 * 손 씻기 등 개인 위생관리 철저 <input type="checkbox"/> 위생복장(위생모, 위생복 등) 착용 및 청결하게 유지 * 설사, 복통, 열증 등 증상자 조리업무 배제	<input type="checkbox"/> (육류) 온도측정(5℃ 이하), 등급판정서 등 확인, 중량·냄새·탄력성·색감 등 확인 <input type="checkbox"/> (어패류) 온도측정(5℃ 이하), 생산·제조일·포장일자 확인, 중량·냄새·탄력성·색감 등 확인 <input type="checkbox"/> (채소) 원산지 표시, 박스제거 후 반입, 중량·신선도 등 확인 * 신선·안전한 식재료를 필요한 만큼 구매
식재료 등 보관관리	전처리 및 조리가열
<input type="checkbox"/> 오염 발생이 가능한 식재료(생고기, 계란, 어패류 등) 분리 보관 * (예) 날음식은 하단, 익힌음식은 상단 보관 등 <input type="checkbox"/> 식품별 보관 온도 준수 및 주기적 확인 * (냉장) 10℃ 이하, (냉동) -18℃ 이하 ** 해동한 식품은 재냉동 금지 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ✓ 생채소류 및 생고기는 폭염에 취약할 수 있으므로 보관관리 철저 * 30~35℃에서 병원성대장균 1마리가 2시간 이내 백만마리까지 증식하여 식중독 발생 우려 높음 </div>	<input type="checkbox"/> 식재료 전처리 과정(세척·소독) 준수 * (예) 세척은 채소류 → 육류 → 어류 → 가금류 <input type="checkbox"/> 조리용 칼/도마는 어류, 육류, 채소류 등으로 구별하여 사용 <input type="checkbox"/> 생닭은 세척 시 주변의 식기, 채소 등에 교차오염 되지 않도록 주의 <input type="checkbox"/> 가열조리 음식은 적절한 조리온도에서 조리 * 육류는 중심부 온도 75℃, 어패류는 85℃에서 1분 이상 가열 조리
조리도구 관리	조리시설 관리 등
<input type="checkbox"/> 조리도구(칼, 도마 등)는 사용 후, 세척 및 살균소독 실시 <input type="checkbox"/> 가금류, 생선 등을 씻거나 손질한 경우, 주변오염이 발생하지 않도록 세척조, 조리도구 살균소독 실시	<input type="checkbox"/> 조리장 내부 온도 및 위생관리 상태 확인 <input type="checkbox"/> 냉장·냉동관리 온도 준수 확인 <input type="checkbox"/> 조리장 내부는 파손되지 않고 청결하게 관리 <input type="checkbox"/> 조리음식은 즉시 섭취하며, 최소 2시간 이내 섭취 권장 * 차가운 음식: 5℃이하, 더운음식: 60℃ 이상