

 국민의 더 건강한 내일을 위한 정부혁신 보다 나은 식약처  식품의약품안전처	<h1>보도자료</h1>	배 포	2019.8.20.(화)
		담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과 (☎043-719-2101)
		과 장	신영민 (☎043-719-2101)
		사 무 관	남백상 (☎043-719-2103)

여름철 살모넬라 식중독에 주의하세요

8~9월 살모넬라 식중독 75% 발생... 계란, 알가공품 취급 주의

□ 식품의약품안전처(처장 이의경)는 여름철 낮 최고온도가 30℃ 이상 지속되는 기간에는 **살모넬라*** 식중독 발생 위험이 높아지므로 **계란, 알가공품** 등 식재료 취급·보관관리에 각별한 주의가 필요하다고 하였습니다.

* 살모넬라: 식중독 원인균으로 오염된 계란, 쇠고기, 가금육, 우유가 주요 원인이 되며, 주로 복통·설사·구토·발열 등 위장장애를 일으킴

○ **살모넬라 식중독 환자는** 최근 5년간(14~18년) 평균 75%가 기온이 높은 **여름철(8~9월)**에 발생하였고 주요 원인 식품은 **계란 및 알가공품, 김밥류 등 조리식품, 육류** 등으로 조사되었습니다.

* 환자수(8~9월)/환자수(년):(14)1,005/1,416→(15)72/202→(16)90/354→(17)239/662→(18)3,226/3,516

□ 여름철에 많이 발생하는 **살모넬라 식중독 예방 요령**은 다음과 같습니다.

○ 살모넬라균은 열에 약하기 때문에 **육류 등을 조리할 경우 충분히 가열·조리**하여야 합니다.

- 계란, 가금류, 육류 등을 조리할 경우 중심온도가 살균온도 이상(75℃, 1분 이상)이 되도록 충분히 가열·조리하여야 합니다.

- 특히, **뼈는 근육과 달리 열전도도가 낮기 때문에 갈비찜, 삼계탕과 같이 뼈에 붙어 있는 고기를 익힐 경우에는 더 오랫동안 가열·조리**하여야 합니다.

○ **계란 및 알가공품** 등은 살모넬라 식중독 발생 우려가 높기 때문에 **취급·보관에 보다 주의**해야 합니다.

- 계란 등 난류 구입시에는 균열이 없고 냉장으로 보관되고 있는 계란을 구입하고 산란일자를 꼼꼼히 확인 후 구입해야 합니다.

- 구입한 계란은 냉장고에 넣어 보관하고 2~4주 내에 소비해야 합니다.

- 계란을 만진 후에는 비누 등 세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손을 깨끗하게 씻어야 합니다.

□ 식약처는 앞으로도 안전하게 식품을 소비할 수 있도록 발생 시기별 식중독 주의 정보를 지속적으로 제공할 예정이며 식중독 예방을 위해 '손 씻기, 익혀먹기, 끓여먹기' 식중독 3대 예방요령을 항상 준수하여 줄 것을 당부한다고 밝혔습니다.

○ 아울러, 살모넬라 식중독 예방 관련 영상자료는 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr)를 통해서 확인 할 수 있습니다.

<첨부> 1. 살모넬라 식중독 발생 현황



<5년(14~18년) 누적 월별 '살모넬라' 발생 건수 및 환자 현황 >



<5년(14~18년) 누적 원인식품별 '살모넬라' 발생 건수 및 환자 현황>



<5년 평균(14~18년) 살모넬라 장소별 발생 건수 현황>

<5년 평균(14~18년) 살모넬라 장소별 발생 환자 현황>

<첨부> 2. 살모넬라균 설명자료

□ 예방법

- 신선한 계란, 가금류, 육류를 구입하고 운반·보관 시 냉장 보관
- 조리식품은 가급적 빠른 시간에 섭취
 - 즉시 섭취하지 않을 경우 냉장보관하여 식중독균 증식 억제
- 계란, 가금류, 육류 등을 조리하는 경우, 완전히 충분한 가열·조리
 - * 중심온도 75℃에서 1분 이상
- 사용한 조리 기구는 깨끗이 세척 후 열탕 소독(2차 오염 예방)

□ 살모넬라 환자 발생현황('14~'18)

구분	계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
계	6,150	0	0	178	181	250	283	229	1,090	3,542	338	50	9
2014	1,416	0	0	114	105	29	31	99	918	87	13	17	3
2015	202	0	0	0	0	52	36	40	21	51	0	2	0
2016	354	0	0	0	44	29	112	3	35	55	76	0	0
2017	662	0	0	0	0	140	23	83	110	129	146	31	0
2018	3,516	0	0	64	32	0	81	4	6	3,220	103	0	6

□ 살모넬라균(Salmenella spp.)의 특징

- 살모넬라는 장내 세균과에 속하는 그람음성 통성혐기성 간균, 편모를 가지고 있어 운동성 있음
- 자연에 널리 퍼져있는 식중독균으로 60℃에서 20분 가열 시 사멸하나 토양, 수중, 냉장고 안에서도 비교적 오래 살아남을 수 있음
- 살모넬라에 감염된 대부분의 사람들은 감염 6~72시간(대부분 12~36시간) 후에 설사, 구토, 열 및 복통 등 위장장애 일으킴
- 주요 원인 식품은 오염된 물이나 계란, 충분히 가열하지 않은 알가공품, 유제품, 육류, 가금류 등

<첨부 3> 살모넬라 식중독 예방법(카드뉴스)

알고 있니? 식중독균 살모넬라!

살모넬라는 고온다습한 8~9월에 달걀, 육류, 우유, 흙, 물 등에서 많이 발생하는 식중독균입니다!

나는 냉장보관 중인 버터에서 720일 이상 살아 있으니 특히 주의!

호기심에 살모넬라에 오염된 달걀 껍데기를 만지면...

구토 설사 발열 증상이 나타날 수 있어요

살모넬라 식중독 예방하려면...?

달걀 만진 후엔 비누로 손 씻기 75°C에서 1분 이상 가열 조리도구는 세척·소독해 2차오염 방지