

식중독 예방 '국민행동요령'

Ⅰ 식품의약품안전청

연중 5~6월, 식중독 발생 가장 많이 발생!

식품의약품안전청(청장 노연홍)은 여름철인 7~8월에 식중독이 많이 발생 할 것이라는 일반적인 생각과 달리 통상 5~6월에 식중독이 집중 발생하고 있다며 식중독 예방요령을 담은 국민 행동요령을 발표하였다.

5~6월은 하루 중 일교차가 큰 시기로 국민들이 식중독에 대한 주의를 소홀히 할 경우 식중독 균이 증식되어 식중독 위험이 여름보다 오히려 더 클 수 있다.

식약청은 최근 5년간 월별 평균 식중독 발생 동향을 분석한 결과, 5~6월에 발생한 식중독(68건, 2,932명)이 한 여름철인 7~8월(65건, 1,209명)보다 환자수가 배 이상 많은 것으로 조사되었다. 이는 5~6월에 단체관광 및 야외 수련활동이 많이 늘어 여행지 주변 음식점에 많은 사람들이 몰리기 때문으로 분석된다.

식중독 발생장소별 발생건수는 음식점(29건, 43%), 학교와 기업체 등 집단급식소(23건, 34%) 순으로 높았으며, 환자수는 집단급식소(2,075명, 71%)와 음식점(455명, 15%)이 전체 86%를 차지하였다.



식중독 예방을 위한 '국민행동요령' Ⅰ

- 도시락을 준비할 때는 밥과 반찬류는 충분히 식힌 후에 용기에 담고, 김밥 속재로도 가열 조리한 다음 식힌 후에 사용합시다.

- 음식물 조리 시에는 내부까지 충분히 익을 수 있도록 74°C에서 1분 이상 조리해서 먹읍시다.
- 식재료 및 조리된 음식물은 식중독균이 증식할 수 없도록 5°C이하 냉장 또는 60°C이상 온장 보관 등 온도관리에 신경써시다.
- 교차 오염되지 않도록 고기류와 채류의 칼·도마·용기 등은 구분하여 사용하고, 야외에서 고기를 구워 먹을 경우 집거나 가위 등은 생 고기용과 익힌 고기용으로 구분하여 사용하는 것이 바람직합니다.

식약청은 또한 식중독이 급격히 증가하기 시작하는 5월부터 10월까지 '식중독 예방 특별 비상근무' 태세에 돌입한다. (근무시간 : 평일은 오후10시까지, 휴무일·공휴일은 오전9시~오후6시까지)

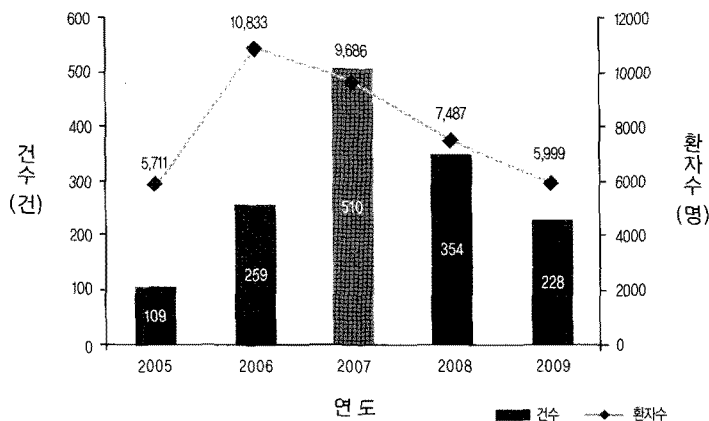
'식중독 예방 특별 비상근무'는 중앙식중독대책본부(식중독예방관리과)를 중심으로 6개 지방청과 전국 16개 시·도 등 지방자치단체가 함께 실시하며, 학교에서 식중독이 발생하거나 50인 이상의 집단 식중독 사고가 보고되면, 식약청 원인조사반이 즉시 출동하여 원인을 조사하게 된다.

한편, 식약청은 제9회 식품안전의 날(5월 14일)을 맞이하여 국민에게 '손씻기 문화'를 확산시키기 위해 '식중독 예방 및 손씻기 체험 교육'을 실시한다. 교육참여를 원하는 지자체와 초등학교는 식약청 홈페이지를 통해 교육을 신청하면 '식중독제로서포터'와 함께 손씻기 체험 교육을 받을 수 있다.

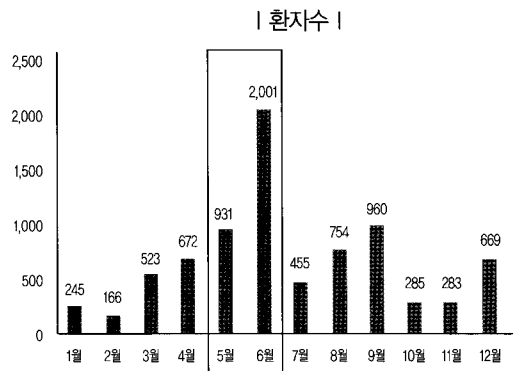
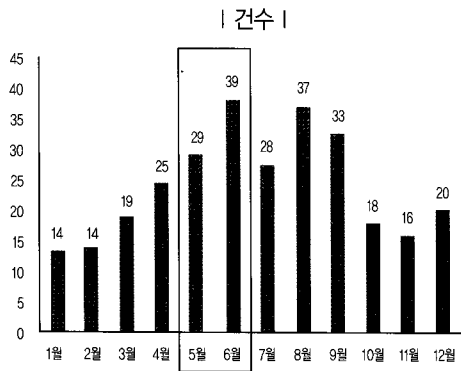
※ 식중독제로서포터 : 손씻기 체험 교육 시 진행을 보조하는 사람으로서 대학에서 식품, 미생물 등을 전공한 자 또는 관련 학과 재학생

최근 5년간 식중독 발생 현황

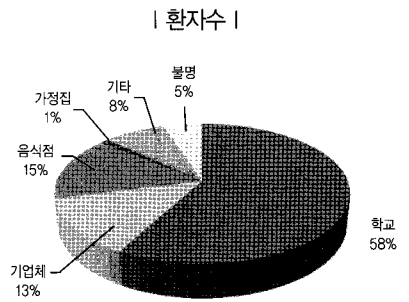
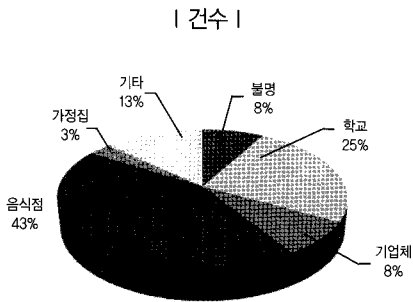
■ 연도별 식중독 발생 건수 및 환자수 ('05 ~ '09)



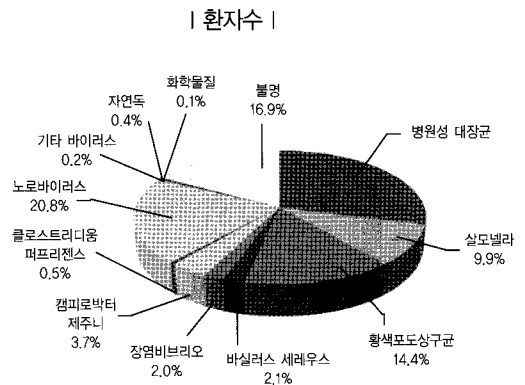
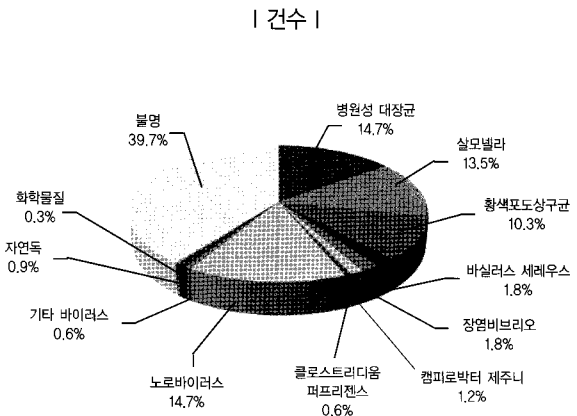
■ 최근 5년간 월별 평균 식중독 발생 현황 ('05 ~ '09)



■ 최근 5년간 장소별 평균 식중독 발생 현황 ('05 ~ '09)



■ 최근 5년간 원인균 평균 식중독 발생 현황 ('05 ~ '09)





식중독 예방을 위한 '국민행동요령' II

학교 등 집단급식소, 대형음식점의 경우



◆ 개인위생

식품을 직접 취급하는 조리종사자 등이 설사나
화농성 질환을 갖고 있는지를 매일 확인하고 동 질환자는 조리업무에 참여시키 말 것

◆ 청결유지

조리대, 주방시설 등은 염소소독 실시 등 청결관리를 실천하여 조리한 음식물이 식중독균에 오염되지
않도록 할 것

◆ 교차오염방지

교차 오염되지 않도록 고기류와 채소류의 칼, 도마, 용기 등은 구분하여 사용하고, 사용 후 반드시 세
척·소독을 바로 실시하여 다른 식재료가 오염되지 않도록 할 것

◆ 온도관리

식재료 및 조리된 음식물은 식중독균이 증식할 수 없도록 5℃이하 냉장 또는 60℃이상 온장 보관 등 온
도관리를 철저히 할 것

◆ 끓인 물 제공

지하수를 이용시 물은 반드시 끓여서 제공할 것

◆ 가열조리철저

음식물 조리 시에는 내부까지 충분히 익을 수 있도록 74℃에서 1분 이상 조리할 것

◆ 비가열 메뉴 금지

식중독 발생이 우려되는 샐러드 등 비가열 메뉴는 가급적 피할 것

도시락이나 간편식을 이용할 경우



◆ 준비

도시락을 준비할 때 밥과 반찬류는
충분히 식힌 후에 용기에 담고, 김밥 속재료도 가열 조리한 후 식힌 후에 사용

◆ 운반

도시락 등의 운반시에는 아이스박스를 준비하거나, 물을 담은 페트병을 얼려 함께 보관하고, 되도록이

면 빨리 섭취할 것

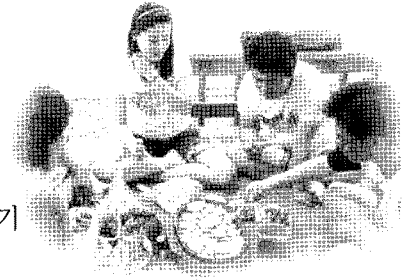
❖ **손씻기**

식사 전에는 흐르물에 비누로 20초 이상 손씻기

❖ **잔반처리**

먹고 남은 음식은 섭취하지 말고 잔반통에 버릴 것

야외에서 음식물을 직접 조리하여 섭취할 때



❖ **손씻기**

음식물 조리 전 · 후에 깨끗한 물과 비누로 20초 이상 손씻기

❖ **익혀먹기**

고기류 바비큐를 구워 먹을 때에는 완전히 익혀서 먹을 것

❖ **끓여먹기**

지하수는 반드시 끓여서 먹을 것

❖ **교차오염방지**

집계나 가위 등은 생 고기용과 익힌 고기용으로 구분하여 교차오염이 일어나지 않도록 사용할 것



식중독 발생시 '대처 요령'

- ▶ **의료기관 방문** 설사가 2회 이상 계속되면서, 구토, 복통, 발열, 오심 등의 증상이 있는 경우 인근 병 · 의원을 방문한다
- ▶ **보건소 신고** 식중독 환자나 의심환자가 2명 이상 발생하는 경우는 보건소에 신고한다.
- ※ **주의사항** ●●● 함부로 지사제를 복용하지 말고, 의사의 지시에 따르고, 노약자, 영 · 유아는 구토물에 의해 기도가 막치지 않게 옆으로 눕치고, 탈수 예방을 위해 충분한 물을 섭취한다.