일 잘하는 정부 더 편안한 국민

식품의약품안전처

6월 식중독 주의 정보

병원성대장균 식중독 주의

여름철에 많이 발생하는 **병원성대장균 식중독 주의 요령**에 대해 알아봅시다.

병원성대장균이란?

동물의 장내에 서식하는 대장균 중 일부 장세포에 침입하거나 독소를 생성하여 병원성을 나타내는 균으로 장내염증과 설사 및 구토 등을 유발시킨다.

오염 경로

오염된 물(지하수 및 음용수 등)이나 식품, 오염된 식품 · 조리도구 등으로 인한 교차오염, 생산자의 비위생적 처리 등

대표 증상

주로 복통, 구토, 설사, 피로, 탈수

★주의! 장출혈성대장균(O157:H7)에 감염된 경우, 혈성 설사까지 발생할 수 있음

주의 요령

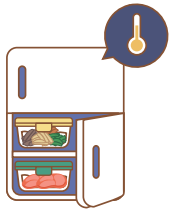
❶ 조리 및 식사 전 30초 이상 **비누로 손씻기**

❷ 생으로 섭취하는 채소·과일은 **소독 · 세척하기**
- 염소 소독액(100ppm)에 5분간 담근 후, 흐르는 물에 2~3회 이상 세척

★TIP! 100ppm – 4% 염소 소독액 400배 희석

❸ 육류, 생선, 채소·과일용 **칼·도마는 구분 사용**
- 음식 조리 시, 식재료에 묻어있는 식중독균에 의해 교차오염이 발생하지 않도록 칼 · 도마 구분 사용

❹ 세척한 식재료는 **바로 조리 또는 냉장 보관**

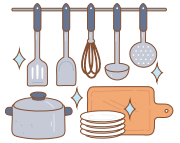


❺ 육류 등은 중심온도 75℃, 1분 이상 익혀먹기(어패류는 중심온도 85℃, 1분 이상)
- 특히, 다짐육을 이용한 음식 조리 시, 속까지 완전히 익혔는지 확인

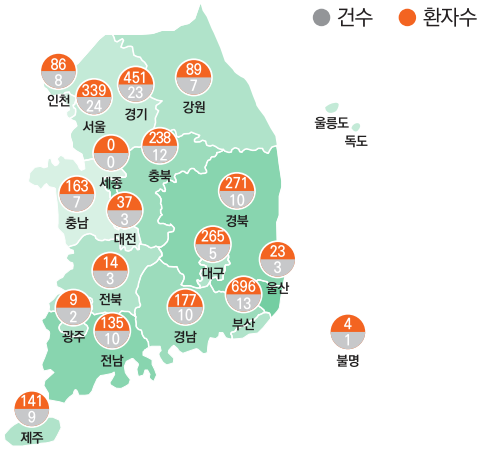
❻ 생고기 등 오염 가능성이 있는 식재료와 조리된 음식은 **구분 보관**
- 생고기, 식재료는 아래 칸, 조리된 음식은 위 칸에 보관

❼ 지하수 및 관리하지 않은 음용수(약수터 등)는 **끓여서 섭취**

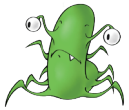
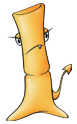
❽ **위생적인 조리기구 관리**(열탕소독, 염소소독, 용도별 구분 사용 등)로 2차 오염 방지



식중독 발생지역 현황 (5년('18~22년) 6월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('18~22년) 6월 통계)

병원성대장균	노로바이러스	캠필로박터제주니
29건 / 957명	16건 / 367명	15건 / 474명
살모넬라	바실러스세레우스	그 외
		
15건 / 443명	6건 / 50명	19건 / 520명

식중독 발생시설 현황 (5년('18~22년) 6월 통계)

음식점	영유아시설	학교
69건 / 702명	20건 / 426명	26건 / 867명
학교 외 집단급식	야외활동 및 행사장소	기타
11건 / 413명	3건 / 422명	16건 / 267명

*최근 5년간('18~' 22년) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.