



음식점 영업자가 알아야 할 여름철 식중독 예방 요령

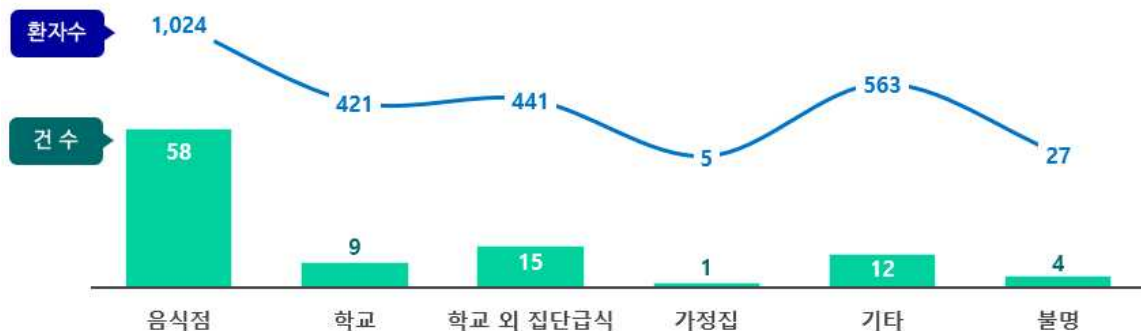
- 육류나 가금류 가열·조리 시 속까지 완전히 익혀서 사용
- 달걀, 채소류, 과일, 견과류 등 취급 및 보관 주의
- 손씻기, 익혀먹기, 세척·소독 등 식중독 예방수칙 준수 당부
- 소비자에게 음식 판매 시 가급적 2시간 이내에 섭취하도록 안내

식품의약품안전처(처장 오유경)는 여름철 본격적인 무더위에 접어든 요즘 식중독 예방을 위해 음식점에서 주의해야 할 식재료 취급 관리 및 식중독 예방수칙*을 안내했다.

* 식중독 예방수칙 : “손보구가세(손씻기, 보관, 구분, 가열, 세척·소독)”

최근 5년간('20~'24년) 여름철(6~8월)에 발생한 식중독은 평균 99건(환자수 2,481명(잠정))으로 이 중 음식점에서 발생한 식중독이 전체 비율의 58%(58건)를 차지하며 가장 많이 발생한 것으로 나타났다.

< 여름철 식중독 주요 발생시설 >



특히 여름철은 구토, 복통, 발열, 설사 등을 일으키는 살모넬라, 병원성 대장균, 캄필로박터 제주니 등에 의한 세균성 식중독이 많이 발생하는 시기로 음식점에서는 식재료 취급 및 조리, 개인 위생 관리 등에 각별히 주의해야 한다.

* 최근 5년 평균('20~'24년) 6~8월 세균성 식중독 현황 : 살모넬라(20건) > 병원성 대장균(18건) > 캄피로박터 제주니(9건) 순

< 육류·달걀·가금류 취급 시 주의사항 >

음식점에서 육류나 가금류를 가열·조리할 때는 열에 약한 살모넬라균과 병원성 대장균이 사멸되도록 속까지 완전히 익혀야(중심온도 75℃, 1분 이상) 한다.

특히 살모넬라 식중독 예방을 위해서는 달걀을 대량으로 구입할 때 껍질이 깨지지 않은 것을 고르고 구입 후에는 즉시 냉장고에 넣어 보관하되 껍질이 접촉되지 않도록 다른 식재료와 구분하는 것이 좋다.

달걀 사용 시 달걀물(액란)이 묻은 손으로 다른 식재료, 조리된 음식 또는 조리기구를 만져 교차오염이 발생하지 않도록 주의해야 한다. 가열조리 시에는 노른자와 흰자가 모두 단단해질 때까지 충분히 익혀야 한다.

캠필로박터 식중독은 닭고기를 완전히 익히지 않고 섭취하거나 생닭 등을 세척한 물이 다른 식재료에 튀어 교차오염으로 인해 발생하는 사례가 많다.

따라서 닭고기는 완전히 익을 수 있도록 충분히 가열하고, 생닭 등을 만진 후에는 비누 등 손 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 깨끗하게 손을 씻은 후 다른 식재료를 취급해야 한다.

또한 생닭 등을 세척한 물이 다른 식재료나 이미 조리된 음식에 튀어 오염되지 않도록 주의한다. 냉장고에 보관할 때는 생닭의 핏물이 다른 식품을 오염시키지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고의 제일 아래 칸에 보관하는 것이 바람직하다.

< 채소·과일 등 취급 시 주의사항 >

여름철에는 집중호우 등으로 인해 가축의 분뇨·퇴비 등이 환경에 유출되면 동물의 대장에 존재하는 병원성 대장균이 수확 전 채소류에 이행될 가능성이 있다.

이에 따라 샐러드, 쌈채소 등 가열 조리하지 않고 섭취하는 채소를 제공할 때에는 염소 소독액(식품첨가물, 100ppm)에서 5분 이상 담근 후 수돗물로 3회 이상 충분히 세척하는 것이 좋다.

또한 수박, 참외, 복숭아 등 과일을 제공할 때에는 껍질에 식중독균이 오염될 수 있으므로 과일·채소용 세척제*를 사용하여 표면을 깨끗이 씻고 수돗물로 잘 행군 후 섭취하는 것이 좋다.

* 사람이 그대로 먹을 수 있는 과일, 채소 등을 씻는데 사용하는 세척제

또한 습기로 인해 곰팡이가 발생하기 쉬운 쌀·보리·콩·땅콩 등 곡류·견과류와 말린 채소류는 곰팡이 독소에 의한 식중독을 유발할 수 있다. 따라서 대량으로 구매한 곡류·견과류 등은 밀봉하여 건조한 곳에 보관하거나 냉장·냉동보관해야 한다.

< 조리·판매 시 주의사항 >

음식점에서 식재료 구매 시 특히 고온다습한 여름철에는 모든 식재료를 필요한 만큼만 구매·사용하여 장시간 보관에 따른 부패·변질을 예방하는 것이 좋다. 대량 조리한 반찬 등은 밀폐용기에 소분해 냉장보관하고 필요한 양만큼 덜어 사용해야 한다.

칼·도마 등 조리기구에는 열탕 소독 또는 기구등의 살균·소독제를 사용하여 세척·소독하고 채소용, 육류용, 어류용 등 식재료별로 구분해 사용하는 등 교차오염을 방지해야 한다.

음식점 주방에서 수돗물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 정기적으로 수질 검사를 실시하고 살균소독장치가 정상적으로 작동하는지 확인해야 한다.

식재료를 다듬거나 조리하기 전, 화장실을 이용한 후에는 반드시 흐르는 물에 비누 등 손 세정제를 이용하여 30초 이상 깨끗하게 손을 씻는 등 개인 위생관리를 철저히 해야 한다.

음식점에서 조리한 음식을 소비자에게 제공·판매할 때에는 가급적 2시간 이내에 섭취하고 바로 섭취하지 않을 경우 냉장·냉동보관하도록 안내한다. 소비자는 냉장고에 보관한 음식을 섭취할 때에는 충분한 온도에서 재가열한 후 섭취해야 한다.

식약처는 앞으로도 국민이 일상에서 안전한 식생활을 누릴 수 있도록 식중독 예방에 유용한 정보를 지속 제공하고, 쉽게 기억하고 실천할 수 있는 다양한 식중독 예방 활동을 추진할 계획이다.

<붙임> 식중독 예방 수칙

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)



식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

식중독 예방 '손보구가세'요!

