

여름철, 살모넬라 식중독 주의하세요

- 기온이 높은 여름철 살모넬라 식중독 발생 증가 예상
- 주요 발생 장소는 음식점, 원인 식품은 달걀 조리식품이 높은 비율 차지
- 달걀 만진 손은 비누로 30초 이상 깨끗이 씻어 교차오염 방지

식품의약품안전처(처장 오유경)는 기온이 높은 여름철에 주로 증가하는 살모넬라 식중독 예방을 위해 달걀 등 식재료 취급·보관관리와 식중독 예방수칙*을 철저히 지켜줄 것을 당부했다.

* 식중독 예방수칙 : “손보구가세(손씻기, 보관온도, 구분사용, 가열조리, 세척·소독)”

최근 5년간('20~'24년('24년은 잠정)) 살모넬라로 인한 식중독은 총 204건 발생하였고 환자 수는 7,788명이었으며, 7월부터 9월까지 여름철 발생 건수가 전체 건수의 약 52%(107건, 4,542명)를 차지하는 것으로 분석되었다.



< 월별 살모넬라 식중독 발생 현황('20~'24 누계) >

살모넬라 식중독이 발생한 장소는 음식점 129건(63%), 집단급식소 35건(17%), 즉석판매제조·가공업 10건(5%) 순으로 나타났으며, 주요 원인 식품으로 달걀말이, 달걀지단 등 달걀 조리식품과 김밥, 도시락 등 복합조리식품 등이 높은 비율을 차지했다.

살모넬라는 가금류·포유류의 소화관 또는 물과 토양에 존재하는 병원성 세균이다. 살모넬라에 오염된 식품을 섭취하는 경우 발열, 복통, 구토, 설사 등의 증상을 일으킬 수 있어 달걀, 알가공품 등 식재료 취급·보관관리에 각별한 주의가 필요하다.

달걀을 구입할 때는 껍질이 깨지지 않은 신선한 상태의 달걀을 선택하고, 달걀에 표시된 산란일자 및 소비기한을 꼼꼼히 확인해야 한다.

구입한 달걀은 즉시 냉장고에 넣어 다른 식재료와 닿지 않게 구분해서 보관한다. 특히 음식점, 집단급식소 등에서는 대량으로 구입해 상온에 장시간 방치하지 않도록 해야 하며, 필요한 만큼만 구매해 보관온도를 지켜 짧은 기간 안(2~4주)에 소비하는 것이 바람직하다.

음식을 조리할 때 달걀·육류·가금류를 만지거나 달걀물(액란) 등이 묻은 손은 반드시 흐르는 물에 비누 등 세정제로 30초 이상 깨끗이 씻어야 하며, 교차오염이 발생하지 않게 다른 식재료, 조리된 음식 또는 조리기구를 만지지 않도록 주의해야 한다.

살모넬라는 열에 약해 가열조리로 충분히 예방할 수 있으므로 육류, 가금류, 달걀 등을 날 것으로 섭취하지 말고 중심온도 75℃도에서 1분 이상 충분히 가열해 섭취하도록 하며, 달걀은 가급적 노른자와 흰자가 모두 단단해질 때까지 익혀 먹는 것이 좋다.

칼·도마 등 조리기구는 열탕 소독하거나 기구등의 살균·소독제를 사용하여 세척·소독하고 채소용, 육류용, 어류용 등 식재료별로 구분해 사용한다. 달걀물 혼합 시에는 용기를 주기적으로 세척·소독하고 김밥과 같이 다양한 식재료를 이용해 조리하는 경우에는 위생장갑을 수시로 교체하는 것이 좋다.

또한 음식점, 집단급식소 등에서는 구토, 설사, 복통 등 식중독 의심 증상이 있는 조리종사자가 조리에 참여하지 않도록 하고 증상이 회복된 후에도 2~3일간은 조리에서 배제하는 것이 바람직하다.

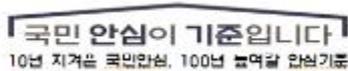
조리된 음식은 가급적 빠른 시간 내(2시간 이내) 섭취하고 바로 섭취하지 않을 경우에는 냉장 보관해야 하며 냉장고에 보관한 음식은 충분한 온도에서 재가열한 후 섭취해야 한다.

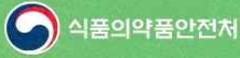
특히 소비자는 음식점 등에서 조리한 음식을 구입해 먹을 때 육류, 가금류, 달걀 등 식재료가 충분히 익었는지 확인하고, 야외활동 시에는 보냉백, 아이스박스 등을 이용해 10℃ 이하로 보관·운반해야 한다.

식약처는 앞으로도 계절에 따라 증가할 수 있는 식중독에 대한 유용한 정보를 제공하고 식중독 예방수칙 실천의 중요성을 지속 홍보하는 등 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경을 조성하는데 최선을 다할 계획이다.

<붙임> “식중독 예방수칙, ‘손보구가세’ 요!” 포스터

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





국민 안전이 기준입니다.
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD

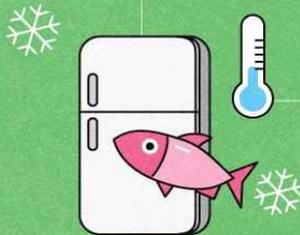
식중독 예방 '손보구가세'요!

식중독 예방을 위한 5가지 실천수칙



손씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



보관온도 지키기

냉장식품 5°C 이하
냉동식품 -18°C 이하 보관



구분사용하기

날 음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분사용



가열하기

육류 중심온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독

