

본격적인 장마철, 식중독 예방수칙 준수 당부

- 고온다습한 장마철, 식중독 예방을 위한 생활 수칙 준수 당부
- 견과류·곡류·두류는 밀봉하고 과일·채소는 전용 세척제·소독액으로 세척

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 장마철을 맞아 고온다습한 환경과 집중호우로 식중독 발생 위험이 높아질 수 있는 만큼 식재료를 위생적으로 취급하고 개인위생 수칙을 철저히 준수해 줄 것을 당부했다.

기상청에 따르면 본격적인 장마철에 접어드는 7월은 평년보다 평균기온과 강수량이 모두 높을 것으로 전망된다. 이러한 고온 다습한 환경은 세균 및 곰팡이의 증식을 촉진하고, 집중호우로 하천이 범람할 경우 오염된 농작물 등을 통해 식중독이 발생할 위험도 커질 수 있다.

또한 최근 5년간 식중독 발생 통계를 보면 7월에 식중독이 집중적으로 발생한 것으로 나타났다. 이에 따라 장마철에는 식재료의 보관부터 조리, 섭취까지 전과정에서 위생 관리를 철저히 하고 손 씻기 등 개인 위생수칙을 생활화하는 것이 중요하다.



최근 5년 월별 식중독 건수 및 환자 수 평균

장마철 식중독 예방을 위해서는 화장실 이용 후, 음식 섭취 전, 식재료를 다듬거나 조리하기 전에 반드시 흐르는 물에 비누 등 손 세정제를 사용해

30초 이상 손을 깨끗이 씻는 등 개인위생을 철저히 관리해야 한다.

습기로 인해 곰팡이가 발생하기 쉬운 견과류는 밀봉해 가급적 냉장·냉동 보관하고, 곡류와 두류 등 건조 농산물은 밀봉해 건조한 곳에 보관해야 한다. 또한 집중호우로 침수됐거나 침수가 의심되는 식품과 정전 등으로 적정 보관온도를 유지하지 못해 변질이 의심되는 식품은 반드시 폐기해야 한다.

채소는 염소소독액(식품첨가물, 100ppm)에 5분 이상 담근 뒤 수돗물로 3회 이상 충분히 세척해야 한다. 세척한 채소는 실온에 방치하면 세균이 증식하기 쉬우므로 가급적 바로 섭취하고, 나물이나 볶음 등으로 익혀 먹는 것이 바람직하다. 바로 섭취하기 어려운 경우에는 냉장 보관해야 한다.

수박, 참외, 복숭아 등 과일은 과일·채소용 세척제*를 사용하여 표면을 깨끗이 씻은 뒤 수돗물로 충분히 헹구어 섭취하는 것이 좋다.

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

교차오염을 방지하기 위해 칼과 도마 등 조리기구는 열탕 소독 등을 실시한 후 식재료별로 구분해 사용해야 한다. 또한 생선 등 어패류와 생닭 등 교차오염 위험이 높은 식재료는 가장 마지막에 손질하고, 손질 후에는 싱크대 등 조리 시설도 반드시 세척·소독해야 한다.

아울러 조리한 음식은 가급적 즉시 섭취하고, 바로 섭취하지 않을 경우에는 냉장·냉동 보관해야 한다. 냉장 보관한 음식은 섭취 전에 반드시 재가열한 후 먹는 것이 바람직하다.

식약처는 앞으로도 국민의 일상에서 안전한 식생활을 실천할 수 있도록 유용한 정보를 지속적으로 제공하고 다양한 식중독 예방 활동을 추진할 계획이다.

<붙임> 장마철 식중독 예방수칙 카드뉴스

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



