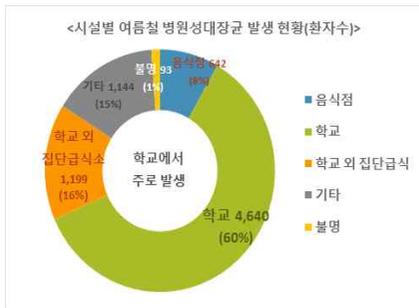


 대한민국 식품의약품안전처	보도자료	배 포	2020. 6. 25.(목)
		담당 과	식품소비안전국 식중독예방과 식품의약품안전평가원 미생물과
	보도자료	과 장	김성일 (☎043-719-2101) 곽호선 (☎043-719-4301)
		연구 관	고영호 (☎043-719-2104) 황진희 (☎043-719-4303)

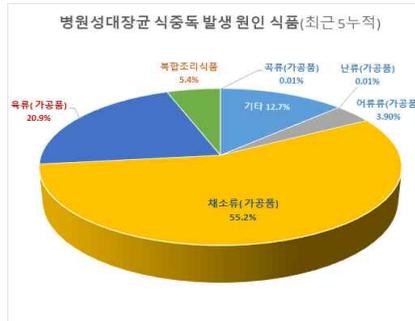
여름철, 병원성대장균 식중독에 주의하세요.

여름철 채소는 충분히 씻어서... 육류는 반드시 익혀 먹어야 해요

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 덥고 습한 여름철에 병원성대장균 식중독이 특히 많이 발생할 수 있어 **채소류는 충분히 세척**하고, **육류는 내부까지 완전히 익혀 조리**하는 등 각별한 주의가 필요하다고 당부했습니다.
- 최근 5년간('15~'19년) 계절별 병원성대장균 식중독 발생 현황을 보면 6월부터 9월까지 총 9,508명(총 10,444명의 91%)의 환자가 집중적으로 발생하였습니다.
- 병원성대장균 식중독이 발생한 장소로는 **학교급식소(60%)**, 학교 외 집단급식소(16%), 음식점(8%) 순이었으며, **주요 원인식품은 채소류, 육류** 등으로 조사되었습니다.



<시설별 여름철 병원성대장균 발생 현황 최근 5년('15~'19년)누적>



<병원성대장균 식중독 발생 원인식품 최근 5년('15~'19년)누적> (불명 제외)

□ 여름철 병원성대장균 식중독을 예방하려면 다음과 같은 안전수칙을 잘 지켜야 합니다.

- **육류, 해산물, 계란 등은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열** 조리
 - 조리된 음식은 상온에 방치하지 말고 가능한 빨리(2시간 이내) 섭취
- **채소류는 염소 소독액(가정에서는 식초 사용) 등으로 5분 이상 담근 후 물로 3회 이상 세척**하고 절단 작업은 **반드시 세척 후** 실시
 - 세척·소독한 채소 등은 바로 섭취하지 않을 경우 **반드시 냉장보관**
- 수산물이나 육류 또는 이를 사용한 식기를 씻을 경우 주변에 날것으로 섭취하는 채소나 과일 등에 물이 튀지 않도록 주의
 - 칼·도마로 의한 교차 오염을 방지하기 위해 육류용, 해산물용, 채소류용으로 구분 사용하기
- 조리 전 비누 등 손세정제를 사용하여 **30초 이상 손 씻기**
- 폭염 기간 집단급식소 등에서는 채소를 그대로 제공하기보다는 **가급적 가열·조리된 상태로 제공**하기

□ 한편, 식품의약품안전평가원은 지난 2012년부터 식중독 원인 규명을 위해 식중독균 모니터링을 전국단위로 실시하고 분리된 식중독균을 분석한 결과,

- 수집된 병원성대장균 531주* 가운데 장병원성대장균 282주(53%), 장출혈성대장균 151주(28%), 장독소성대장균 84주(16%), 장흡착성대장균 14주(3%) 순으로 나타났습니다.

* 주: 순수하게 분리하여 배양된 단일 집락

- 수집·분리된 식중독균 정보를 바탕으로 **신속한 식중독 원인규명** 및 체계적인 추적관리에 활용할 계획입니다.

※ 병원성대장균 특성

- 분류: 장출혈성대장균, 장독소형대장균, 장침입성대장균, 장병원성대장균, 장관흡착성대장균
- 생육환경
 - 성장가능 온도 7~46°C(최적온도 35~40°C), 성장가능 pH 4.4~9.0(최적성장 pH 6.0~7.0)
 - 산소가 있거나 없거나(호기성·혐기성 상태) 모두 성장 가능, 최저 수분활성도 0.95(최적 0.995)
- 감염 연령: 어린이부터 노인까지 모든 연령
- 증상: 설사, 복통(잠복기 1~8일)
- 오염경로: 오염된 용수로 세척, 생산자의 비위생적 처리, 다른 식품으로 인한 교차오염, 분변에 오염된 육고기 등



쇠고기(특히 간 쇠고기, 햄버거) 및 쇠고기 육제품(햄, 소시지)



시금치, 상추 등 생채소, 새싹채소 및 샐러드, 과일



유제품



보급자에 의해 조리된 식품 (도시락, 샌드위치)

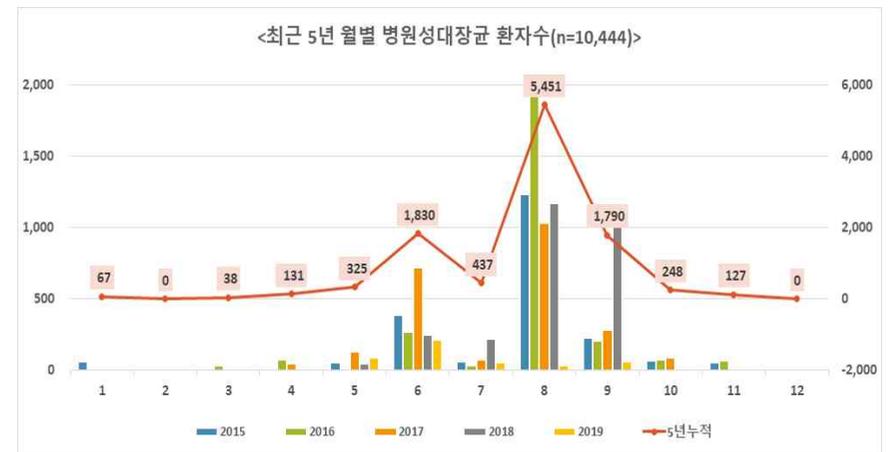
□ 식약처는 ‘손씻기, 익혀먹기, 끓여먹기’ 식중독 예방 3대 요령을 항상 실천하고 여름철 병원성대장균 식중독 예방을 위해 식재료의 세척, 보관, 조리에 각별한 주의를 당부한다고 밝혔습니다.

- <첨부> 1. 병원성대장균 식중독 발생 현황
2. 우리나라에서 분리된 병원성대장균 현황
 3. 병원성대장균 Q&A
 4. 병원성대장균 식중독 예방법 카드뉴스

<첨부> 1. 병원성대장균 식중독 발생 현황



<원인균별 발생 환자 현황 - 최근 5년('15~'19년)누적>



<월별 '병원성대장균' 발생 환자 현황 - 최근 5년('15~'19년)누적>

<첨부> 2. 우리나라에서 분리된 병원성대장균 현황



<첨부>3. 병원성대장균 Q&A

Q1. 병원성대장균이란 무엇인가요?

- 병원성대장균은 대장이나 소장 of 장세포에 침입하거나 독소를 생성하여 병원성을 나타내는 대장균을 말합니다.
발병특성, 독소의 종류 등에 따라
 - ① 장독소성대장균(ETEC, Enterotoxigenic *E. coli*),
 - ② 장출혈성대장균(EHEC, Enterohemorrhagic *E. coli*),
 - ③ 장병원성대장균(EPEC, Enteropathogenic *E. coli*),
 - ④ 장관흡착성대장균(EAEC, Enteroaggregative *E. coli*),
 - ⑤ 장침입성대장균(EIEC, Enteroinvasive *E. coli*) 등으로 구분됩니다.

Q2. 병원성대장균 오염경로는?

- 동물의 분변에 오염된 물, 오염된 용수로 세척한 식품, 도축과정에서 오염된 육류를 통해 감염될 수 있습니다.
- 특히 분변, 축산 폐수 등에 오염된 지하수, 강물 등을 정수하지 않고 농업용수로 사용하여 채소를 재배하면, 채소가 병원성 대장균에 오염될 수 있습니다.

Q3. 병원성대장균 증상은 무엇입니까?

- 병원성대장균 식중독에 걸리면 묽은 설사, 혈변, 복통, 구토, 피로, 탈수 등의 증상이 나타나며, 병원성대장균의 한 종류인 장출혈성대장균(EHEC)의 경우 증세가 좀 더 심하여 출혈성 대장염, 용혈성요독증후군*(Hemolytic Uremic Syndrome, HUS)이 나타날 수 있습니다.
* 장출혈성대장균감염증의 10% 이하에서 발생하며, 주요 임상 증상은 용혈성 빈혈, 혈소판감소증, 신장 손상으로 인한 급성 신부전 등

<첨부> 4. 병원성대장균 식중독 예방법 카드뉴스

식품의약품안전처

병원성대장균 미리 예방하자!

건강한 식습관 식중독 예방법

식중독이란?
오염된 음식이나 독성을질이 있는 음식을 먹고 설사나 구토, 복통 또는 열이 나는 증세

식품의약품안전처

병원성대장균 알아보기

병원성대장균이란?
식중독의 주요 원인균으로 생채소, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며 묽은 설사, 복통, 구토, 피로, 탈수 등을 일으킵니다.

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 하나!

식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리!
아니면 냉장보관하기

병원성대장균 예방법 둘!

음식물은 완전히 익혀먹기

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 셋!

고기의 중심부 온도가 75℃, 1분 이상 가열하기

병원성대장균 예방법 넷!

조리 및 식사 전 30초 이상 손씻기 등 개인 위생관리 철저

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 다섯!

생고기와 조리된 음식물 구분하여 보관

병원성대장균 예방법 여섯!

위생적인 조리기구 관리로 2차 오염 방지

* 칼, 도마 구분사용
* 사용 후 세척, 열탕 처리



마스크 손소독제
배달예약 신고



질병관리본부 콜센터