

# 더워진 날씨, 식중독 주의하세요!



기온이 오르면 식중독 환자가 늘어나는데요.  
식중독 발생과 기온 변화는 밀접한 관련이 있어요.

**기온이 평균  $1^{\circ}\text{C}$  상승하면  
식중독 발생건수는  $5.3\%$ ,  
환자수는  $6.2\%$  증가해요.**

\* 기후변화와 식중독 발생 예측 연구보고서(2009, 한국보건사회연구원)

최근 10년('13~'22년)간  
6월 평균 최고기온은  $27.1^{\circ}\text{C}$ 로  
식중독균 증식 위험이 높은 온도예요.

\* 기상청 기상자료개방포털

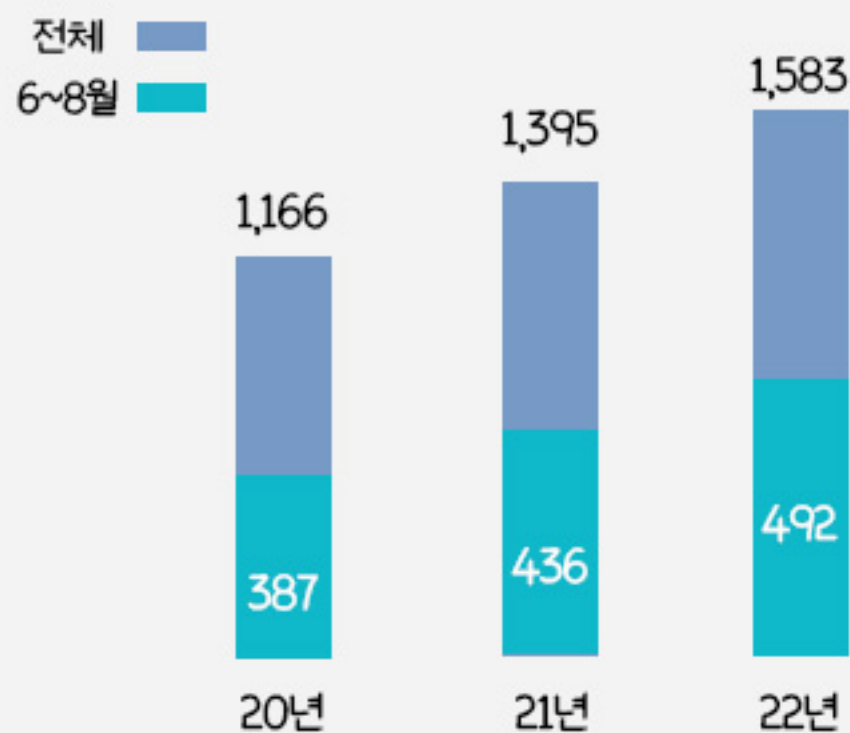




최근 1399 부정·불량식품 통합신고센터  
식중독 의심 관련 신고는 지속적으로 증가 추세인데요.

**주로 온·습도가 높은 6~8월에  
소비자 신고가 집중되는 경향이 있습니다.**

1399 부정·불량식품신고센터 식중독 관련 신고



\* 1399불량식품통합신고센터(20.1월~22.12월)

6~8월 식중독 관련 신고: ('20) 387건(33.2%) → ('21) 436건(31.3%) → ('22) 492건(31.1%)

식중독신고 주요 원인식품



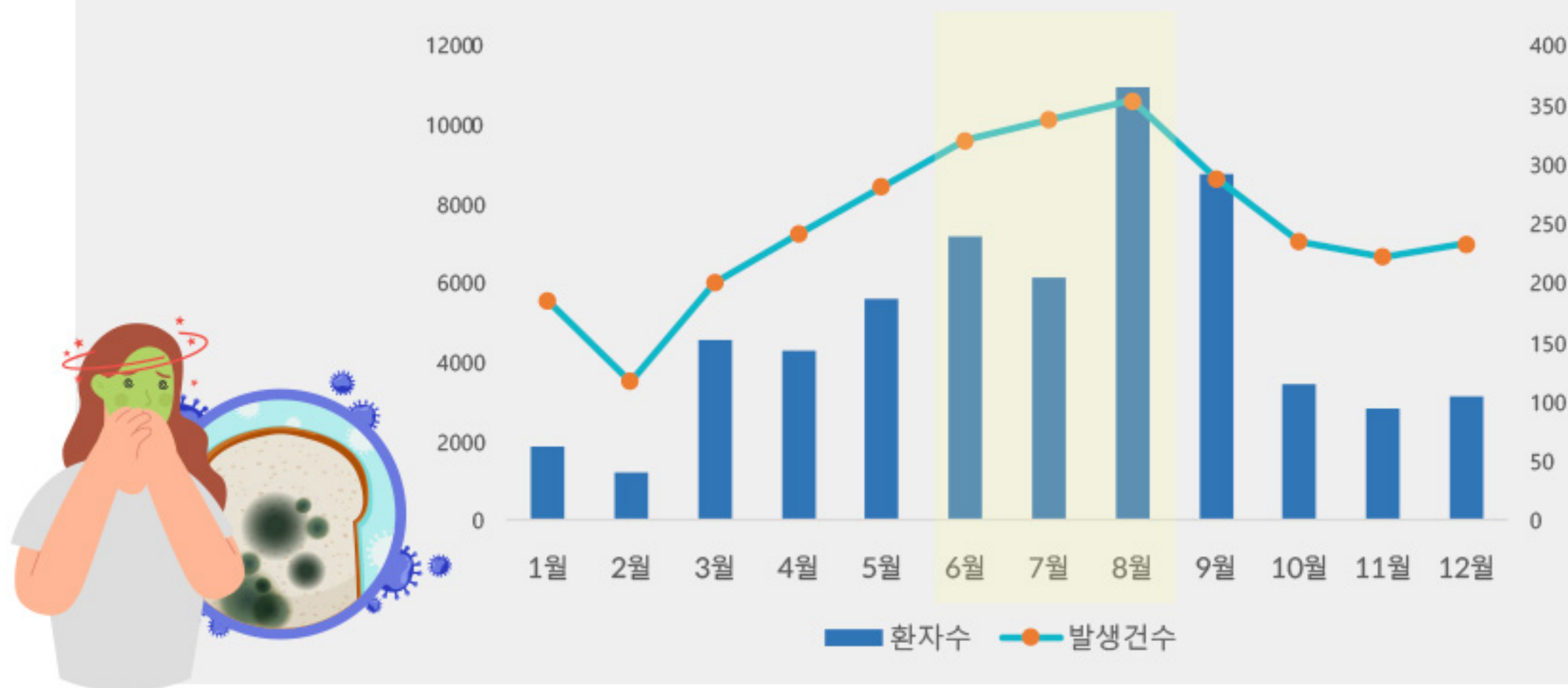
전체 식중독 신고의 약 43.5%가 **음식점 등에서 조리음식**을 먹은 뒤  
구토·설사 등 식중독 관련 증상이 나타났다는 내용이었어요.

# 이와 더불어

## 최근 10년간 식중독 발생 건수도

### 6~8월에 집중되는 것으로 나타났어요.

최근 10년('13~'22년)간 식중독 발생 건수



6~8월 뿐만 아니라, 기온이 급격히 높아지고 일교차가 큰  
4~5월에도 식중독 발생 우려가 높으므로 주의가 필요해요.

\* 식품안전나라 식중독 통계(재구성)



식중독을 예방하기 위해서는  
**식중독 예방 수칙을 철저히 준수해야 해요.**



\* 식품안전나라 식중독 정보



## 또한, **나들이·휴가철**에는 다음의 사항을 잘 지켜야 해요.



가급적 **‘실온보관식품 > 과일·채소류 > 냉장·냉동식품 > 육류 > 어패류’** 순으로 장을 보고, 1시간 이내로 마쳐요.



도시락을 준비할 때는 **‘식중독 예방 6대 수칙’**을 잘 지켜요.  
특히, 김밥은 밥과 재료를 충분히 익히고 식힌 후 조리해야 해요.



**조리된 음식은 차갑게 보관·운반**해요. 햇볕이 닿는 공간이나  
자동차 안 등 온도가 높은 곳에 방치하지 않아요.



음식 배달 시에는  
**용기나 포장 등이 오염·손상**되지 않았는지 확인해요.



\* 식약처 컨슈머뉴스레터 Issue 21 (22.6월)





만약 음식을 먹고 구토, 설사 등  
식중독 의심 증세가 나타났다면,  
**가까운 병·의원을 방문하세요.**



또한, 같은 음식을 먹은 사람이 동일 증세를 보인다면  
**관할 보건소에 신고하실 수 있습니다.**

한편, 해당 식품 관련 업소의 위생점검 등이 필요해 보인다면

**국번없이 1399 또는**  
**모바일 앱 '내손안(安) 식품안전정보'를**  
**통해 신고할 수 있어요.**



올 여름은 평년보다 기온이 높을 것으로 예상 되는데요.

**무더운 여름철**  
**식중독 발생** 우려가 큰 만큼  
**음식물 보관과 관리, 섭취**에  
**각별히 주의하여 건강한 여름 보내세요!**







**식품안전정보,  
알면 알수록  
건강해집니다.**

