

더워지는 날씨,

**식중독에 유의하세요!**



# 식중독이란?

- 1 식품을 통해 섭취한
- 2 유해 미생물·유독 물질로 인해 발생한 것으로 판단되는
- 3 감염성 또는 독소형 질환





# 식중독 발생 현황

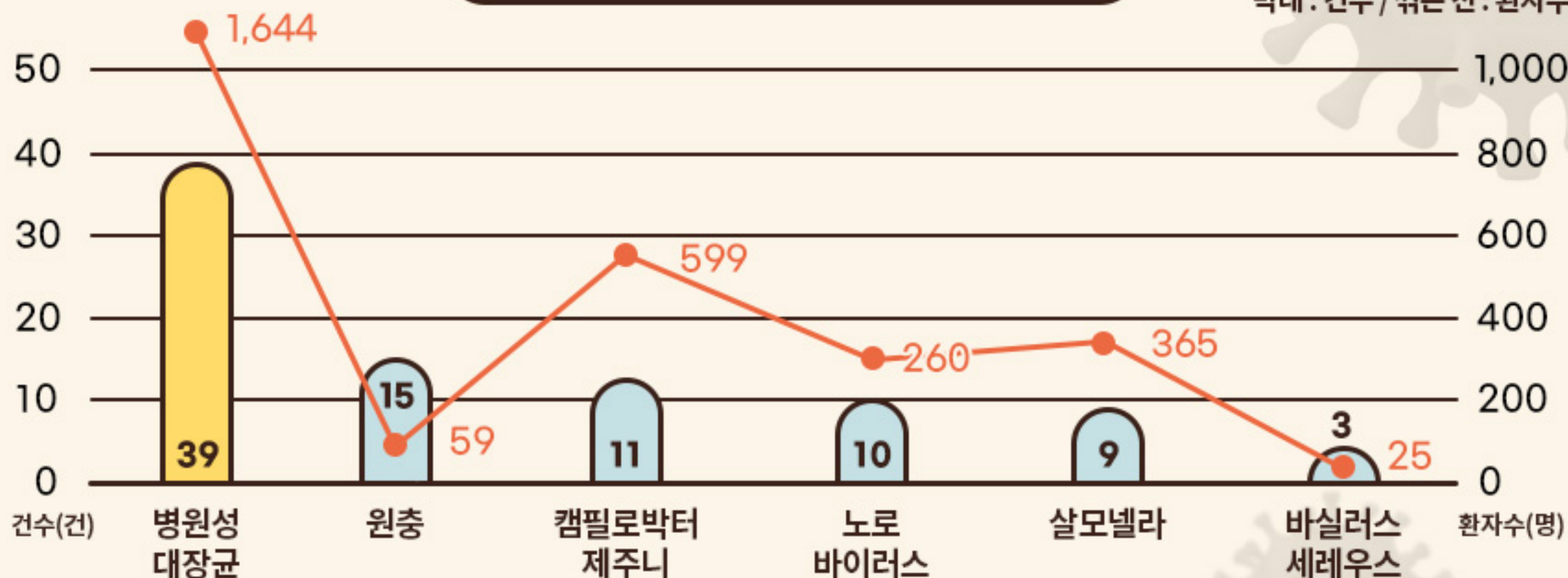
※ 최근 5년간(2016~2020년(잠정)) 6월에 발생한 식중독 현황 분석

## 서울시 식중독 발생 현황

환자수 **154명** | 발생건수 **16건**

## • 전국 식중독 발생 원인균 현황 •

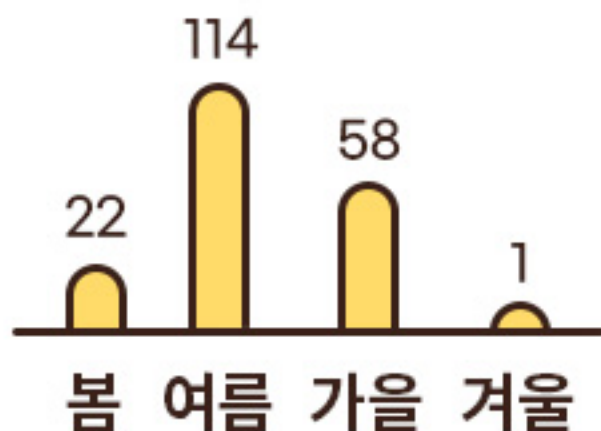
막대: 건수 / 꺾은 선: 환자수



6월, 세균성 식중독의 대표적 원인균

# 병원성 대장균

## 병원성 대장균 발생 빈도



## 특징 및 주요 증상

- ① 발병 증상에 따라 5가지 형으로 분류되며, 원인균에 따라 잠복기간 9시간에서 9일까지 다양
- ② 대체로 설사 등의 증상이 나타나지만 원인균에 따라 탈수, 복통 등의 증상 발생

## 생활 속 병원성 대장균 예방법

- ① 중심온도 75°C로 조리, 1분 이상 가열하여 섭취
- ② 생 채소 섭취 시 소독액에 5분 담그고 깨끗한 물로 세척
- ③ 손질한 식재료 및 조리 식품은 냉장고 보관
- ④ 약수터, 지하수를 마셔야 할 때는 끓여서 섭취
- ⑤ 조리식품과 식재료 보관 시 구별하여 교차오염 예방



6월, 세균성 식중독의 대표적 원인균

# 캠필로박터 제주니

## 캠필로박터 제주니의 특징

- ① 닭, 소 등 동물 내장에 존재
- ② 37~42℃에서 활발하게 증식
- ③ 75℃에서 1분 이상 가열 시 사멸

## 주요증상 및 잠복기

- ① 발열, 구토, 복통, 설사 등
- ② 평균 2~7일 잠복기

## 생활 속 캠필로박터 제주니 예방법

- ① 생닭 등의 식자재와 다른 식재료가 닿지 않도록 주의
- ② 생닭 보관 시 밀폐용기에 넣어 보관
- ③ 생닭 세척 도중 튀긴 물이 다른 음식에 닿지 않도록 주의
- ④ 식재료 변경 시 손 씻고, 세제로 칼과 도마 세척
- ⑤ 중심온도 75℃로 조리, 1분 이상 가열하여 섭취



# 식중독 발생 시 대응방법은?



## 의심 증상이 있을 경우 의료기관 방문

구토, 설사 등 식중독이 의심되는 증상이 있을 경우 가까운 의료기관에 방문하여 의료진의 지시에 따릅니다.



## 집단 설사 환자 발생시 시·군·구청장에게 신고

집단으로 설사를 하는 환자가 발생할 경우 시장, 군수, 구청장에게 신고, 확산을 예방하고 피해를 최소화해야 합니다.



## 식중독예방관리 시스템 활용, 관련 기관에 알리기

식중독 집단 발생 신고를 받은 시·군·구청장은 “식중독 예방 관리시스템”을 통해 식품의약품안전처, 질병관리청 등 관련기관 담당자에게 알려야 합니다.



**기온이 올라갈수록 빈발하는 식중독!**  
**올바른 식중독 대응 요령과**  
**서울시 식중독 예방 정책**을 통해  
**안전하고 건강한 여름 보내세요~!**

