

 식품의약품안전처	<h1>보 도 자 료</h1>	배 포	2017.6.23.(금)
		담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과 (☎043-719-2105)
		과 장	김용재 (☎043-719-2101)
		연 구 관	황진희 (☎043-719-2105)

식약처, 폭염에 따른 식중독 주의

- 식품의약품안전처(처장 손문기)는 올해 5월 평균 기온이 평년보다 1.5℃가 높았고 6월도 폭염이 지속되고 있어 세균성 식중독균에 의한 식중독이 발생할 우려가 높아 음식물의 보관·관리·섭취에 각별한 주의가 필요하다고 밝혔다.
- 식중독 발생 통계를 분석한 결과, 여름철(6~8월) 식중독 발생건수(환자수)는 '13년 65건(1,693명), '14년 112건(2,868명), '15년 96건(3,008명), '16년 120건(3,429명)으로 꾸준히 증가추세이다.
 - 특히 지난해에는 평년에 비해 여름철 온도는 1.2℃ 높고 폭염일수는 12일 이상 많아 식중독 환자수가 '15년에 비해 14% 증가하기도 하였다.
- 폭염이 많은 여름철에 식중독 발생이 많은 것은 높은 온도와 습도로 병원성대장균, 살모넬라, 캄필로박터, 장염비브리오 등 세균 증식 촉진이 주된 요인이다.
 - 또한 상추·오이·부추 등 식재료의 세척 소독이 충분하지 않았거나 세척 후 상온에 방치 후 제공하는 경우에도 식중독 발생 가능성을 높인다.
- ※ 최근 5년('12~'16) 여름철(6~8월) 평균 발생 원인체 : 병원성대장균 20건(1,091명), 살모넬라 7건(369명), 캄필로박터 9건(351명), 퍼프린젠스 3건(149명), 장염비브리오 6건(58명)

- 여름철 식중독 예방을 위한 식품안전 관리 방법은 다음과 같다.
 - 식재료는 신선한 재료를 필요한 만큼만 구입하고 식기세척기 등 열이 많이 발생하는 기구 주위에 보관하지 않는다.
 - 조리 전과 생육, 생선, 계란을 만진 후에는 비누 등 손세정제를 사용하여 30초 이상 손을 씻어야 한다.
 - 채소류는 염소 소독액(가정에서는 식초 사용 가능) 등으로 5분이상 담근 후 물로 3회이상 세척 하고, 절단 작업은 반드시 세척 후에 해야 한다.
 - 세척 소독된 채소 등은 2시간 내에 사용하거나 즉시 냉장보관한다.
 - 채소류를 포함한 음식물은 가능한 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열조리하고, 김치는 충분히 숙성시켜 섭취한다.
 - 조리된 음식은 상온에 방치하지 말고 가능한 빨리 2시간 이내에 섭취해야 한다.
- 식약처는 기온이 높아지는 시기에는 ‘손씻기, 익혀먹기, 끓여먹기’ 식중독 예방 3대 요령을 항상 준수해야 한다며, 냉장고 소독, 음식물의 조리·보관 등 위생적 취급에 각별한 주의를 당부한다고 밝혔다.

<붙임> 식중독예방 요령



6가지 식중독 예방 실천 POINT!



01 손씻기
흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기



02 익혀먹기
중심온도 육류 75℃, 아페류 85℃ 1분이상



03 끓여먹기
물은 끓여먹기



04 소독·세척하기
과일과 채소는 염소소독 (100ppm) 5분 침지, 흐르는 물3회 세척 후 절단



05 보관온도 지키기
조리 후 60℃ 이상 또는 바로 식혀 5℃ 이하 보관



06 구분사용하기
조리기구는 채소용, 육류용, 어류용 구분