

# 식중독 주의 정보

## 병원성대장균으로 인한 식중독 주의

### 사례로 알아보는 병원성대장균 식중독

|     |                                    |
|-----|------------------------------------|
| 일시  | 4개 중·고등학교에서 식중독 발생(388명)           |
| 원인  | 납품 받은 배추겉절이의 제조 과정 중 소독·세척 미흡으로 추정 |
| 원인균 | (인체)환자 36명 → 병원성대장균 검출             |

#### 발생원인

- 병원성대장균은 소의 배설물, 토양 등에 존재하여 고기나 채소가 오염될 수 있어 충분한 가열·소독·세척이 되지 않을 경우 증식하여 식중독 발생
- 식품제조·가공업소에서 대량으로 처리 시 병원성대장균에 오염된 채소류의 불충분한 세척으로 식중독 발생 추정

#### 개선방안

- 가열, 세척 또는 껍질제거 과정 없이 그대로 섭취하도록 제공되는 채소류 또는 과일류는 살균·세척 실시
- 집단급식소는 여름철 식단 구성 시 가급적 가열·조리 과정이 있는 식단으로 제공

|     |  |
|-----|--|
| 일시  | 4개 종교시설에서 식중독 발생(709명)                         |
| 원인  | 연수원에서 사용하는 용수(지하수)의 오염으로 추정                    |
| 원인균 | (인체)환자 81명 → 병원성대장균 검출, (환경)원수, 조리음용수 → 대장균 검출 |

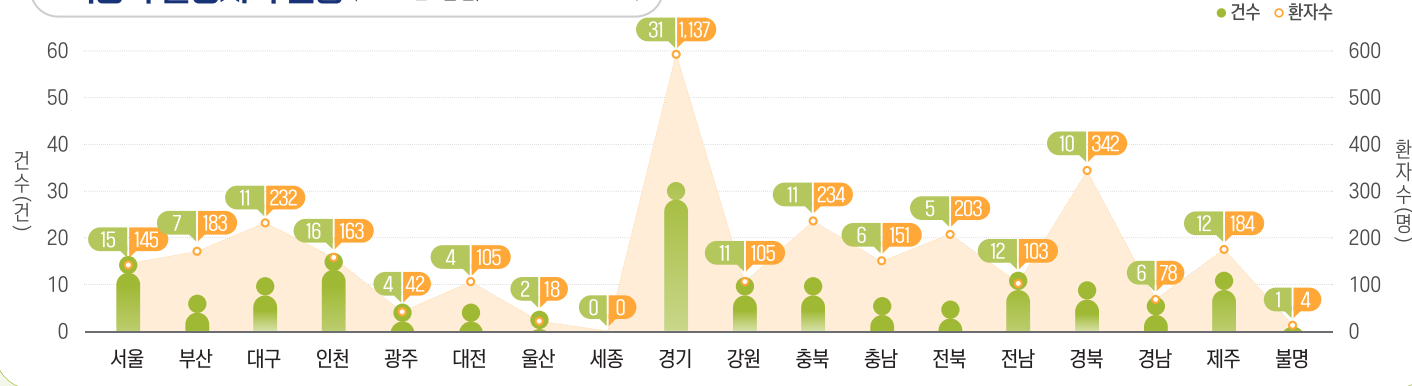
#### 발생원인

- 연수원은 음용수 및 조리용수로 지하수를 사용하고 있으며, 자동염소소독장치 등 별도로 용수관리를 하지 않았음
- 발생 당시 극심한 가뭄과 40도를 웃도는 높은 기온으로 인하여 수질에 문제가 생겨 식중독이 발생한 것으로 추정

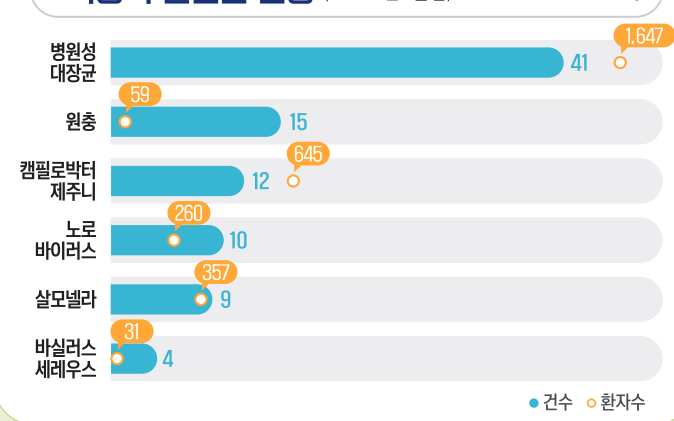
#### 개선방안

- 집단급식소에서 지하수를 사용하는 경우 용수저장탱크에 염소자동주입기 등 소독장치를 설치(식품위생법 시행규칙 제96조)
- 집단급식소 설치·운영자는 지하수를 사용 시 「먹는물관리법」 제43조에 따라 일부 항목검사(1년마다)와 모든항목검사(2년마다)를 실시(식품위생법 시행규칙 제95조2항)

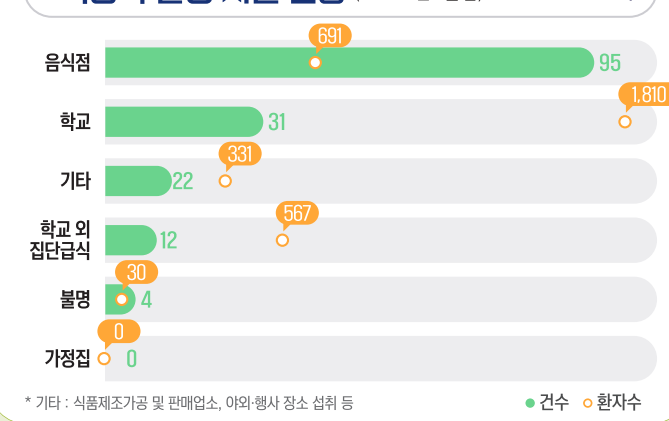
### 식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 6월 합)



### 식중독 원인균 현황 ('16~'20년 6월 합)



### 식중독 발생 시설 현황 ('16~'20년 6월 합)



\* 기타 : 식품제조·가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 설치 등

※ 최근 5년간('16~'20년) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.