

식약처, 학교 급식 등 식중독 예방 철저 당부

- 최근 기온 상승과 함께 학교 급식 등 집단급식소 식중독 의심신고 증가
- 육류나 가금류 가열·조리 시 속까지 완전히 익혀서 섭취
- 달걀 만진 손, 생닭 씻은 물 등에 의한 교차오염 발생하지 않도록 주의
- 대량조리 시 조리완료 후 배식시간 최소화하고 보관온도 관리 주의 필요

식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 기온 상승과 함께 학교 급식 등 집단급식소의 식중독 의심신고가 증가함에 따라 조리종사자 등의 철저한 개인 위생관리 및 식중독 예방수칙 준수를 당부했다.

올해 5월 둘째 주까지의 학교 급식 등 집단급식소 식중독 의심 신고는 총 110건으로 최근 3년 평균(84건)보다 31% 증가하였으며 그 중 약 48%는 학교 등 집단급식소에서 발생하였다.



특히 5~6월에는 살모넬라, 병원성 대장균, 캄필로박터 제주니 등에 의한 세균성 식중독이 많이 발생하고 있어 집단급식소 등 종사자는 개인 위생관리 및 조리식품 보관온도 준수 등 식중독 예방수칙 준수가 매우 중요하다.

* 최근 3년 평균('22~'24년) 5~6월 세균성 식중독 현황 : 살모넬라(14건) > 병원성 대장균(9건) > 캄피로박터 제주니(4건) 순

살모넬라균과 병원성 대장균은 열에 약해 가열조리를 충분히 예방할 수 있으므로 육류나 가금류를 가열·조리할 때는 속까지 완전히 익혀서(중심온도 75℃, 1분 이상) 섭취해야 한다.

특히 살모넬라 식중독 예방을 위해서는 달걀 사용 시 달걀물(액란)이 묻은 손으로 다른 식재료, 조리된 음식 또는 조리기구를 만져 교차오염이 발생하지 않도록 주의하고 가열조리 시에는 노른자와 흰자가 모두 단단해질 때까지 충분히 익혀야 한다.

캠필로박터 식중독은 닭고기를 완전히 익히지 않고 섭취하거나 생닭 등을 세척한 물이 다른 식재료에 튀어 교차오염으로 인해 발생하는 사례가 많다.

따라서 닭고기는 완전히 익을 수 있도록 충분히 가열하고, 생닭 등을 만진 후에는 비누 등 손 세정제를 이용해 흐르는 물에 30초 이상 깨끗하게 손을 씻은 후 다른 식재료를 취급해야 한다.

또한 생닭 등을 세척한 물이 다른 식재료나 이미 조리된 음식에 튀어 오염되지 않도록 주의하고, 냉장고에 보관할 때는 생닭의 핏물이 다른 식품을 오염시키지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고의 제일 아래 칸에 보관하는 것이 바람직하다.

가열·조리 없이 섭취하는 채소류는 염소 소독제에 5분간 담근 후 수돗물로 3회 이상 충분히 세척해야 하며, 세척·절단 등 전처리 과정을 마친 식재료를 상온에 오래 보관하면 미생물이 쉽게 증식할 수 있으므로 바로 섭취하는 것이 좋다.

아울러 집단급식소 등에서 음식물을 대량조리할 때에는 필요한 양만큼 나누어 조리하고, 조리 직후 소분하여 즉시 냉각해야 하며, 조리 완료부터 배식까지의 시간을 최소화하고 보관온도 관리에 주의하여야 한다.

* 보온고 60℃ 이상, 보냉고 5℃ 이하 유지

식약처는 앞으로도 계절에 따라 발생하는 식중독에 대한 정보를 지속적으로 제공하고 식중독 예방수칙과 실천의 중요성을 홍보하여 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

- <붙임> 1. 달걀 취급 시 주의 요령
2. 대량 조리음식 식중독 예방 요령

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)





식품의약품안전처

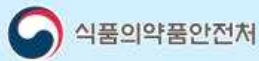
국민 안전이 기준입니다
YOUR SAFETY IS OUR STANDARD



달걀 취급 시 주의 요령



<p>구입</p>  <p>달걀 구입 시 표시사항(보관기준) 확인</p> <p><small>실온보관: 가능한 0~15℃ / 냉장보관: 0~10℃</small></p>	<p>보관</p>  <p>냉장 달걀은 지속적으로 냉장 상태 유지</p> <p><small>냉장 달걀을 실온 보관 시 온도차로 인한 응결수 생성으로 오염 우려</small></p>	<p>취급</p>  <p>달걀 껍질 만진 후, 비누로 30초 이상 손 씻기</p> <p><small>위생장갑 착용 자주교체</small></p>
<p>혼합</p>  <p>달걀물 혼합 시, 여러 개 용기에 나눠 담고 주기적 세척</p> <p><small>대용량 용기 또는 같은 통 계속 사용 시 오염된 달걀로 인한 살모넬라균 확산 우려</small></p>	<p>교차오염</p>  <p>칼·도마 구분 사용, 달걀은 다른 식재료 닿지 않게 구분 보관</p> <p><small>달걀 껍질에 오염된 살모넬라균이 다른 식재료와 접촉 시 교차오염 우려</small></p>	<p>가열</p>  <p>달걀은 속까지 완전히 익도록 충분히 가열</p> <p><small>살모넬라균은 75℃, 1분 이상 가열 시 사멸</small></p>
<p>즉시제공</p> <p>달걀 조리식품(지단, 육전 등) 바로 사용, 냉장·냉동보관</p> <p><small>냉장·냉동 보관 과정에서도 균이 증식할 수 있어 빨리 소진</small></p>		



국민 안전이 기준입니다

대량 조리음식 식중독 예방요령

가열 조리 후
신속히 냉각
여러 용기로
나누어 담기



완전히 익히기

육류 등은 중심온도 75℃
(어패류는 85℃)
1분 이상 익히기



**조리된 음식
즉시 제공**

조리된 상태로 상온에 방치되지
않도록 조리 후
즉시 제공



보관온도 유지

따뜻한 음식은 60℃ 이상,
차가운 음식은
5℃ 이하로 보관



**재가열하여
섭취하기**

보관된 음식 섭취 시 충분히
가열하여 (75℃ 이상) 섭취

