


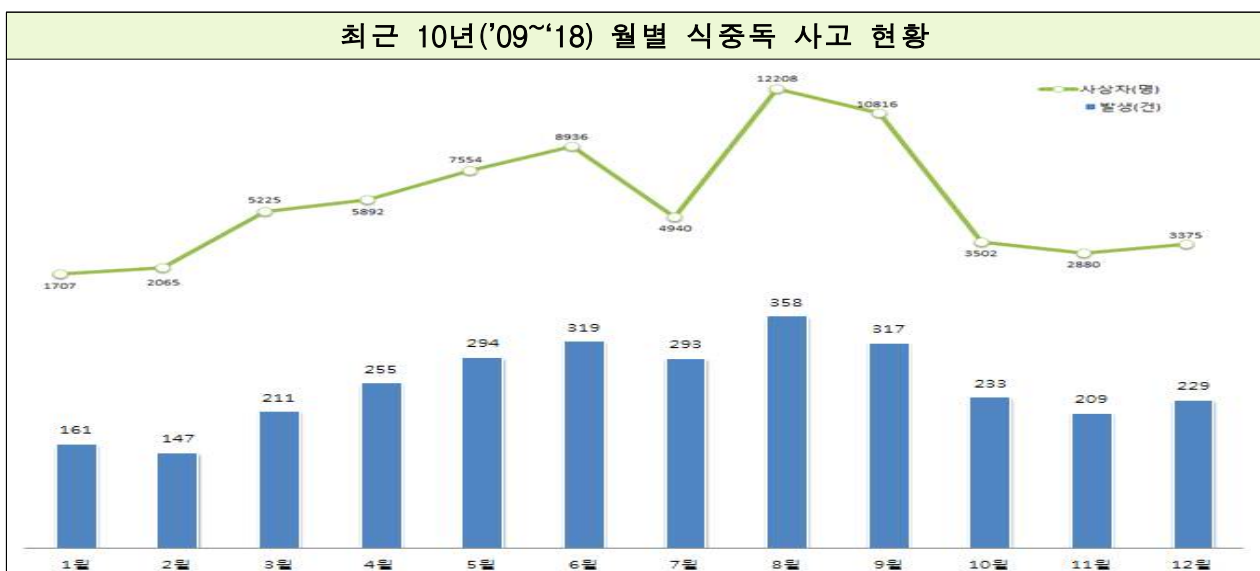
정부혁신 보다나은 정부	보 도 자 료	작성과	예 방 안 전 과
 <b>행정안전부</b>	<b>2019년 5월 24일(금) 조간</b> <b>(5. 23. 12:00 이후)부터</b> 보도하여 주시기 바랍니다.	담당자	과 장 지만석 사무관 홍준기
		연락처	044-205-4510 044-205-4515

## 초여름 더위에 식중독 사고 조심하세요!

- 주간(5.26. ~ 6.1.) 안전사고 주의보 -

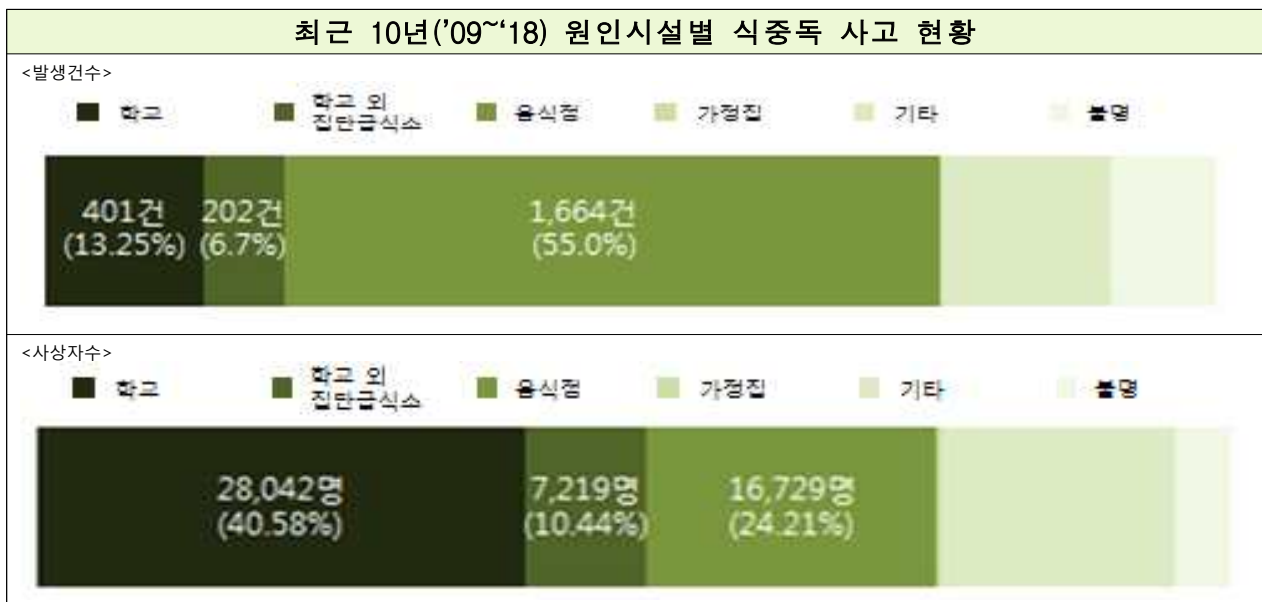
- 행정안전부(장관 진영)는 본격적인 여름 더위가 시작됨에 따라 식중독 사고가 발생하지 않도록 주의를 당부하였다.
- 식품의약품안전처 통계에 따르면, 지난 10년('09~'18)간 3,026건의 식중독 사고가 발생하였으며, 총 69,100명의 환자가 발생하였다.
- 식중독 사고는 초여름(5~6월)부터 증가하기 시작하여 여름철(7~9월)에 가장 많이 발생\*한다.

\* (4월) 255건, 5,892명 (5월) 294건, 7,554명 (6월) 319건, 8,936명 (7월) 293건, 4,940명 (8월) 358건, 12,208명 (9월) 317건, 10,816명



[출처 : 식품의약품안전처]

- 특히, 학교(401건, 28,042명), 학교 외 집단급식소(202건, 7,219명), 음식점(1,664건, 16,729명) 등에서 집중 발생하는 만큼, 많은 사람들이 함께 음식을 먹는 시설의 종사자는 개인위생과 음식물 관리에 각별히 주의하여야 한다.



[출처 : 식품의약품안전처]

- 여름(5~9월)에 많이 발생하는 식중독 원인은 병원성 대장균(18,719명, 91.7%)이 가장 많았고 다음으로 살모넬라(7,504명, 81.5%), 캄필로박터 제주니(3,605명, 77.3%), 장염 비브리오균(1,426명, 88.1%), 바실러스 세레우스(864명, 76.2%)다.

※ 괄호: 환자 수, 연간 대비 여름(5~9월) 환자 비율

- 병원성 대장균으로 인한 식중독은 주로 균에 오염된 채소 섭취로 발생하며, 복통, 구토, 탈수 등을 일으키고 특히 유아에게 설사를 유발한다.
- 살모넬라균에 의한 식중독은 달걀이나 닭고기 등 가금류 섭취로 발생하며, 복통, 설사, 오한 등을 유발한다.

- 장염 비브리오균은 연안 해수에서 증식하는 세균으로서, 어패류 등을 섭취하는 경우 균에 의해 식중독이 발생할 수 있으며, 복통, 설사, 발열 등을 유발한다.
- 캠필로박터 제주니균으로 인한 식중독은 오염된 물이나 냉동된 육류제품, 특히 닭고기 등 가금류를 잘 익히지 않고 섭취할 때 발생할 수 있으며 근육통, 두통, 발열 등을 유발한다.
- 바실러스 세레우스균으로 인한 식중독은 쌀밥 등의 전분성 식품 섭취로 발생할 수 있으며, 설사, 구토 등을 유발한다.

□ 식중독을 예방하기 위해 안전수칙을 알아두는 것이 도움이 된다.

- 채소는 식초 또는 염소 소독액 등에 5분 이상 담가두었다가 깨끗한 물로 3회 이상 세척한 이후에 조리하여야 병원성 대장균을 예방할 수 있다.
- 살모넬라균, 캠필로박터 제주니균을 예방하려면 육류는 충분히 익혀먹고 특히 달걀은 날로 먹지 않아야 한다.
- 또한 여름철에는 해산물이 쉽게 부패할 수 있으므로 주의한다.
  - 생선은 구입 즉시 소금기가 없는 흐르는 물로 깨끗이 씻어 랩으로 싸 뒤엔 냉장·냉동보관 하여야 장염 비브리오균을 예방할 수 있다.
  - 냉동시킨 어패류를 해동할 때는 냉장고로 옮겨 해동하는 것이 원칙이지만 빠른 해동이 필요한 경우 흐르는 물에 씻어 해동한다.
- 조리된 음식은 장시간 실온에 방치하지 않고, 5℃ 이하에서 냉장 보관 하는 것이 바실러스 세레우스균을 예방하는 데 도움이 된다.
- 이 외에도 위생은 식중독 예방에 첫 걸음인 만큼 신경써야한다.

- 육류·가금류·해산물은 다른 식품과 분리하여 보관하며 익힌 음식과 익히지 않은 음식도 별도 용기에 담아 보관한다.
- 외출 했다 돌아오면 흐르는 물에 비누로 30초 이상 깨끗이 손을 씻어야 하며, 주방도구는 정기적으로 뜨거운 물과 세정제를 이용하여 소독한다.

□ 서철모 행정안전부 예방안전정책관은 “기온이 높고 습한 여름에는 식중독균이 발생하기 쉬운 만큼 음식물을 항상 냉장·냉동 보관하고 청결과 위생에 더욱 신경을 써 주길 바란다.”라고 말했다.

## 참고1

## 최근 10년('09~'18)간 식중독 사고 현황

□ 월별 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	3,026	161	147	211	255	294	319	293	358	317	233	209	229
	환자	69,100	1,707	2,065	5,225	5,892	7,554	8,936	4,940	12,208	10,816	3,502	2,880	3,375
2018년	발생	363	17	15	37	25	31	28	35	36	56	45	23	15
	환자	11,504	125	194	816	444	853	732	630	1,536	5,239	608	185	142
2017년	발생	336	20	18	16	26	40	44	46	46	31	16	17	16
	환자	5,649	121	89	146	409	605	916	429	1,555	745	332	179	123
2016년	발생	399	14	9	25	39	43	36	22	62	39	41	37	32
	환자	7,162	98	51	358	554	673	761	280	2,388	425	731	446	397
2015년	발생	330	36	13	23	30	27	31	34	31	28	34	24	19
	환자	5,981	322	149	412	402	493	752	527	1,729	400	299	221	275
2014년	발생	349	9	14	24	22	35	36	33	43	27	24	32	50
	환자	7,466	56	80	1,063	371	1,548	955	484	1,429	261	257	342	620
2013년	발생	235	22	4	19	24	20	24	26	15	18	15	21	27
	환자	4,958	286	50	327	896	252	677	611	405	450	141	492	371
2012년	발생	266	9	21	11	17	28	27	20	28	38	24	17	26
	환자	6,058	294	392	296	387	680	503	300	590	1,403	189	346	678
2011년	발생	249	11	14	21	26	19	35	23	38	25	9	16	12
	환자	7,105	137	351	690	827	1,017	414	740	1,482	809	194	267	177
2010년	발생	271	9	17	15	20	15	29	34	41	35	18	15	23
	환자	7,218	142	430	364	893	201	1,908	561	770	783	335	362	469
2009년	발생	228	14	22	20	26	36	29	20	18	20	7	7	9
	환자	5,999	126	279	753	709	1,232	1,318	378	324	301	416	40	123

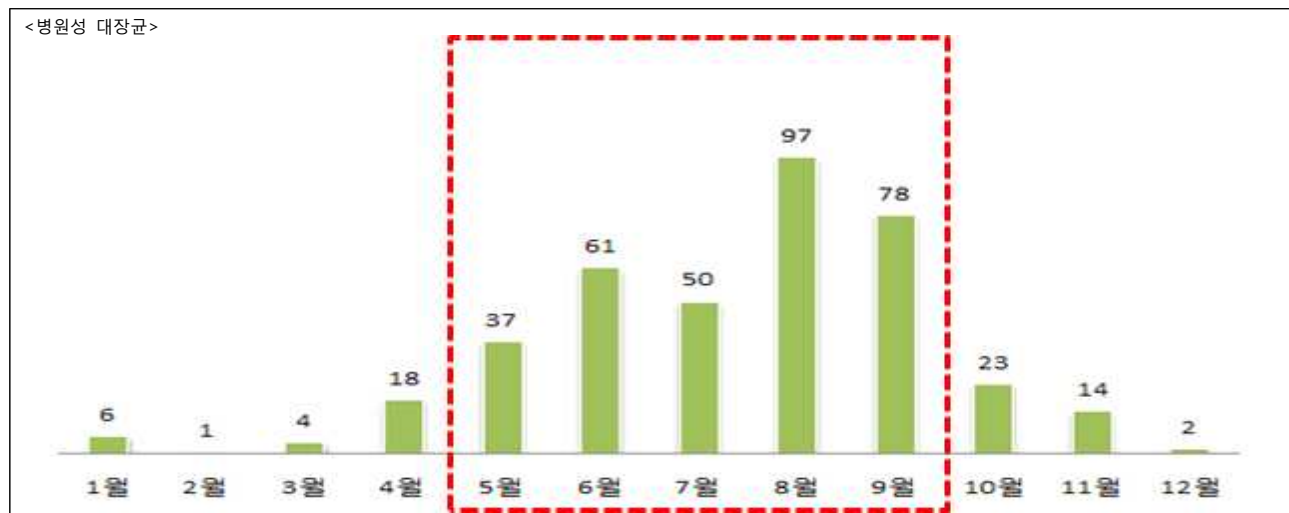
[출처: 식품의약품안전처]

□ 원인별 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
병원성 대장균	발생	391	6	1	4	18	37	61	50	97	78	23	14	2
	환자	20,413	99	6	45	709	2,107	3,777	1,230	7,592	4,013	405	389	41
살모넬라	발생	187	-	2	9	17	17	29	22	31	31	19	7	3
	환자	9,206	-	49	206	604	462	834	810	1,556	3,842	508	323	12
장염 비브리오균	발생	109	-	1	1	1	5	3	16	45	26	7	3	1
	환자	1,618	-	63	15	4	134	31	206	661	394	80	15	15
캠필로박터 제주니	발생	124	-	2	2	9	15	24	43	10	5	4	6	4
	환자	4,664	-	6	24	373	803	1,035	1,356	308	103	154	175	327
황색포도 상구균	발생	81	2	6	8	6	11	5	4	5	8	6	8	12
	환자	2,099	94	65	415	130	325	82	38	30	239	377	93	211
클로스트 리디움 퍼프린젠스	발생	135	4	8	21	29	24	14	5	2	3	9	8	8
	환자	5,115	41	202	1,573	631	1,005	632	80	82	21	510	168	170
바실러스 세레우스	발생	79	-	4	2	6	9	8	13	10	11	7	6	3
	환자	1,134	-	17	38	106	135	96	120	149	364	40	58	11
기타세균	발생	8	-	-	1	2	-	1	1	1	1	-	1	-
	환자	847	-	-	13	20	-	7	1	127	653	-	26	-
노로 바이러스	발생	449	71	48	52	45	38	21	6	15	6	18	47	82
	환자	12,566	1,064	1,100	1,590	2,167	1,441	1,177	146	350	220	492	1,063	1,756
기타 바이러스	발생	17	-	2	2	4	-	1	-	2	1	3	-	2
	환자	344	-	16	57	199	-	22	-	13	3	25	-	9
원충	발생	130	6	4	10	11	18	9	9	13	9	19	12	10
	환자	763	27	40	49	91	125	36	35	54	54	124	76	52
자연독	발생	25	2	2	4	2	2	2	1	2	6	-	2	-
	환자	251	7	16	122	8	14	9	14	11	42	-	8	-
화학물질	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	환자	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3

[출처: 식품의약품안전처]

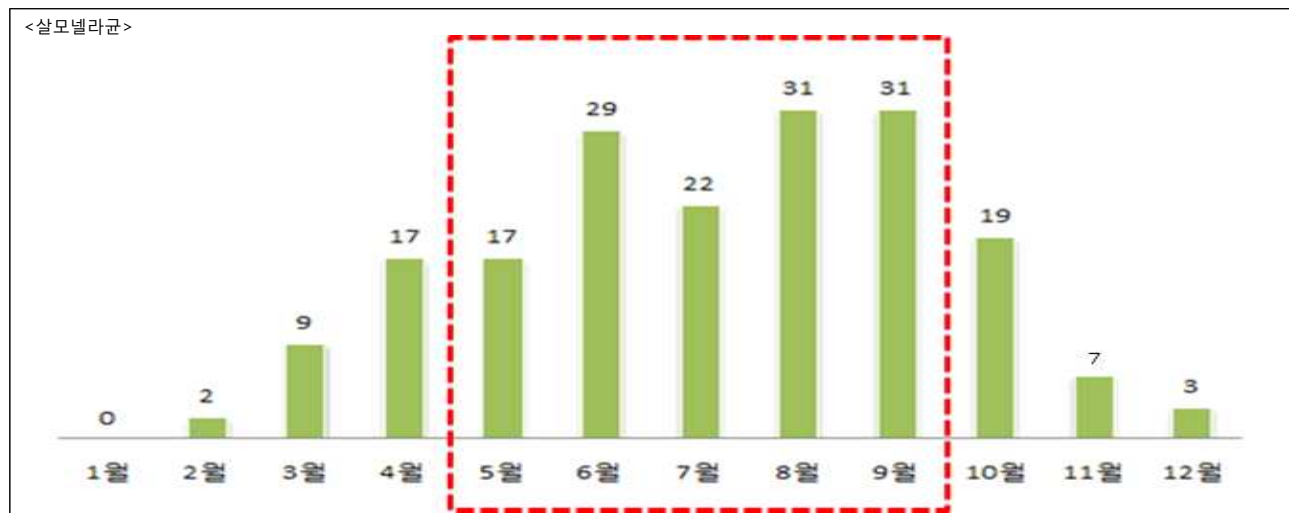
## □ 병원성 대장균 식중독 사고 현황



구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	391	6	1	4	18	37	61	50	97	78	23	14	2
	환자	20,413	99	6	45	709	2,107	3,777	1,230	7,592	4,013	405	389	41
2018년	발생	51	-	-	-	1	2	7	5	17	16	2	1	-
	환자	2,715	-	-	-	4	48	249	218	1,172	1,009	9	6	-
2017년	발생	47	1	-	1	3	3	10	5	14	7	3	-	-
	환자	2,383	6	-	3	46	129	719	74	1,033	284	89	-	-
2016년	발생	57	-	-	2	2	3	11	3	18	7	7	4	-
	환자	2,754	-	-	35	75	11	267	35	1,979	209	77	66	-
2015년	발생	39	3	-	-	1	3	7	8	8	4	4	1	-
	환자	2,138	61	-	-	3	52	384	58	1,234	226	70	50	-
2014년	발생	38	-	1	-	-	13	5	6	6	4	2	1	-
	환자	1,784	-	6	-	-	1,177	198	124	96	74	105	4	-
2013년	발생	31	-	-	-	-	1	7	9	1	8	1	4	-
	환자	1,089	-	-	-	-	46	206	411	39	347	2	38	-
2012년	발생	31	1	-	-	-	4	3	1	6	16	-	-	-
	환자	1,844	26	-	-	-	156	66	3	357	1,236	-	-	-
2011년	발생	32	-	-	-	-	3	4	3	13	5	2	1	1
	환자	2,109	-	-	-	-	283	158	132	1,130	354	33	9	10
2010년	발생	28	-	-	1	1	-	3	7	7	5	1	2	1
	환자	1,926	-	-	7	203	-	795	145	311	203	15	216	31
2009년	발생	37	1	-	-	10	5	4	3	7	6	1	-	-
	환자	1,671	6	-	-	378	205	735	30	241	71	5	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

## □ 살모넬라 식중독 사고 현황

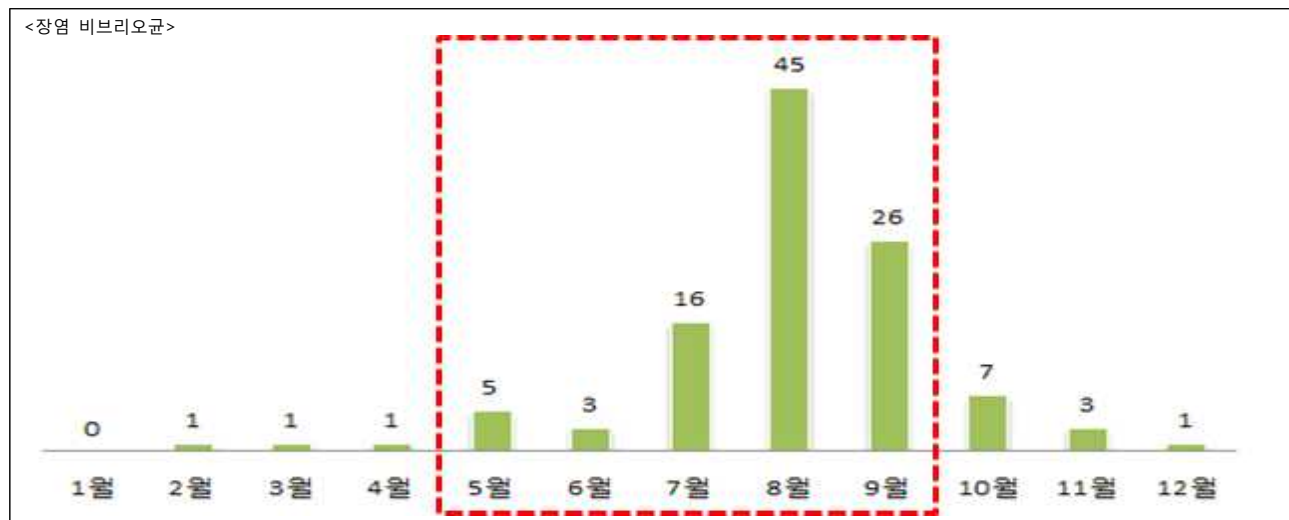


구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	187	-	2	9	17	17	29	22	31	31	19	7	3
	환자	9,206	-	49	206	604	462	834	810	1,556	3,842	508	323	12
2018년	발생	19	-	-	2	1	-	2	1	1	7	4	-	1
	환자	3,516	-	-	64	32	-	81	4	6	3,220	103	-	6
2017년	발생	20	-	-	-	-	3	2	4	4	3	3	1	-
	환자	662	-	-	-	-	140	23	83	110	129	146	31	-
2016년	발생	21	-	-	-	3	2	2	1	2	6	5	-	-
	환자	354	-	-	-	44	29	112	3	35	55	76	-	-
2015년	발생	13	-	-	-	-	3	2	3	3	1	-	1	-
	환자	202	-	-	-	-	52	36	40	21	51	-	2	-
2014년	발생	24	-	-	4	4	1	2	1	5	4	1	1	1
	환자	1,416	-	-	114	105	29	31	99	918	87	13	17	3
2013년	발생	13	-	-	-	-	-	3	1	3	1	2	2	1
	환자	690	-	-	-	-	-	242	27	228	24	25	141	3
2012년	발생	9	-	-	-	1	1	3	-	3	-	1	-	-
	환자	147	-	-	-	48	12	43	-	11	-	33	-	-
2011년	발생	24	-	1	-	1	2	3	4	6	5	1	1	-
	환자	1,065	-	33	-	113	61	14	357	167	155	39	126	-
2010년	발생	27	-	-	1	4	2	6	4	4	3	2	1	-
	환자	677	-	-	5	195	30	169	56	60	83	73	6	-
2009년	발생	17	-	1	2	3	3	4	3	-	1	-	-	-
	환자	477	-	16	23	67	109	83	141	-	38	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]



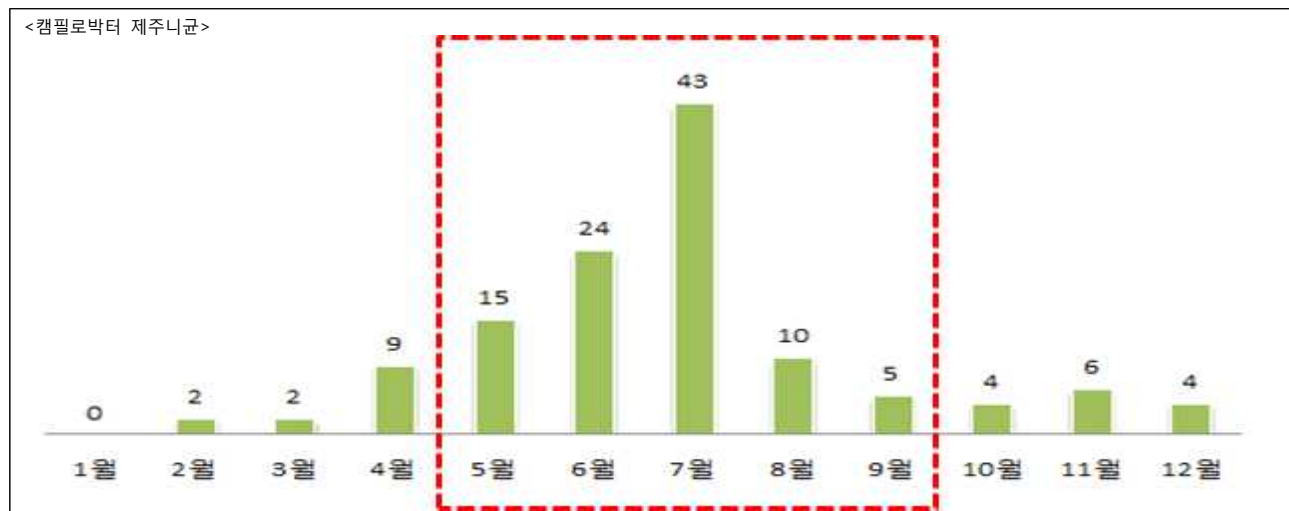
## □ 장염비브리오균 식중독 사고 현황



구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	109	-	1	1	1	5	3	16	45	26	7	3	1
	환자	1,618	-	63	15	4	134	31	206	661	394	80	15	15
2018년	발생	11	-	-	-	-	-	-	2	5	2	2	-	-
	환자	213	-	-	-	-	-	-	46	89	66	12	-	-
2017년	발생	9	-	-	-	1	-	-	3	4	1	-	-	-
	환자	354	-	-	-	4	-	-	53	134	163	-	-	-
2016년	발생	22	-	-	-	-	3	1	-	8	8	2	-	-
	환자	251	-	-	-	-	117	9	-	48	52	25	-	-
2015년	발생	5	-	-	-	-	1	-	1	1	-	-	2	-
	환자	25	-	-	-	-	11	-	2	3	-	-	9	-
2014년	발생	7	-	-	-	-	-	-	2	4	1	-	-	-
	환자	78	-	-	-	-	-	-	4	71	3	-	-	-
2013년	발생	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
	환자	40	-	-	-	-	-	-	-	40	-	-	-	-
2012년	발생	11	-	-	1	-	-	-	2	4	3	-	-	1
	환자	195	-	-	15	-	-	-	40	71	54	-	-	15
2011년	발생	9	-	1	-	-	-	-	3	2	3	-	-	-
	환자	133	-	63	-	-	-	-	29	23	18	-	-	-
2010년	발생	18	-	-	-	-	1	1	-	9	5	2	-	-
	환자	223	-	-	-	-	6	6	-	153	25	33	-	-
2009년	발생	12	-	-	-	-	-	1	3	3	3	1	1	-
	환자	106	-	-	-	-	-	16	32	29	13	10	6	-

[출처: 식품의약품안전처]

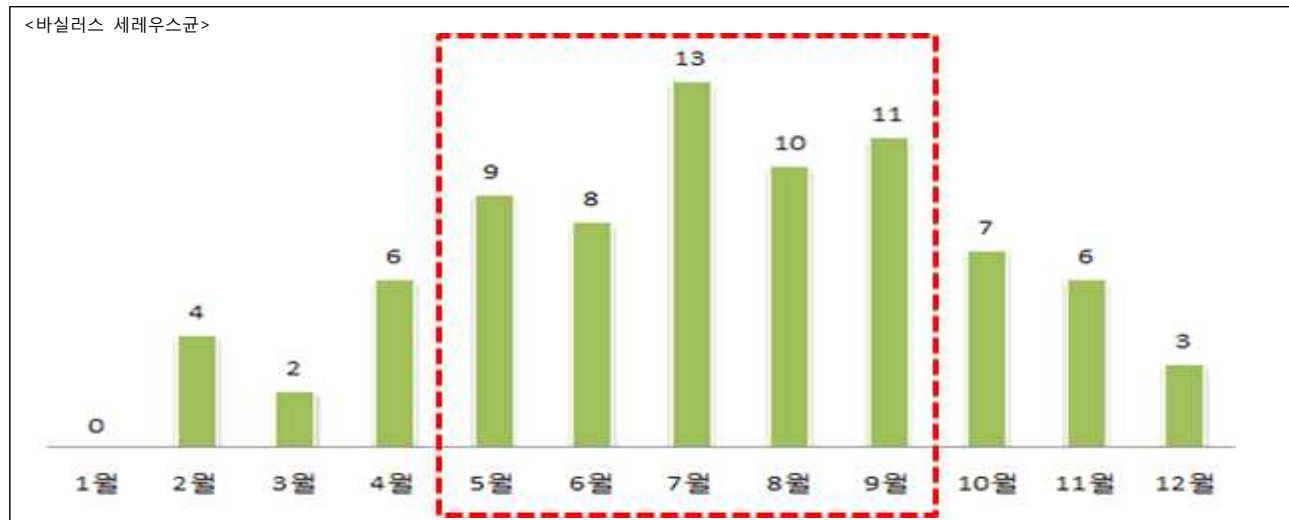
## □ 캄필로박터제주니 식중독 사고 현황



구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	124	-	2	2	9	15	24	43	10	5	4	6	4
	환자	4,664	-	6	24	373	803	1,035	1,356	308	103	154	175	327
2018년	발생	14	-	-	1	1	-	3	7	1	-	-	-	1
	환자	453	-	-	21	7	-	212	179	14	-	-	-	20
2017년	발생	6	-	1	1	-	1	-	3	-	-	-	-	-
	환자	101	-	3	3	-	18	-	77	-	-	-	-	-
2016년	발생	15	-	-	-	2	6	3	4	-	-	-	-	-
	환자	831	-	-	-	104	300	262	165	-	-	-	-	-
2015년	발생	22	-	-	-	2	1	4	9	3	1	1	-	1
	환자	805	-	-	-	95	71	59	364	78	29	74	-	35
2014년	발생	18	-	-	-	-	-	4	9	2	1	1	-	1
	환자	490	-	-	-	-	-	137	182	153	3	9	-	6
2013년	발생	6	-	-	-	-	1	-	-	-	2	1	2	-
	환자	231	-	-	-	-	29	-	-	-	57	48	97	-
2012년	발생	8	-	-	-	1	-	2	2	1	1	-	-	1
	환자	639	-	-	-	2	-	204	124	29	14	-	-	266
2011년	발생	13	-	-	-	2	1	6	3	-	-	-	1	-
	환자	329	-	-	-	136	9	85	85	-	-	-	14	-
2010년	발생	15	-	1	-	1	2	2	3	3	-	-	3	-
	환자	380	-	3	-	29	100	76	74	34	-	-	64	-
2009년	발생	7	-	-	-	-	3	-	3	-	-	1	-	-
	환자	405	-	-	-	-	276	-	106	-	-	23	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

## □ 바실러스세레우스 식중독 사고 현황



구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	79	-	4	2	6	9	8	13	10	11	7	6	3
	환자	1,134	-	17	38	106	135	96	120	149	364	40	58	11
2018년	발생	15	-	1	1	3	1	1	2	1	2	1	1	1
	환자	242	-	2	34	52	93	8	5	4	27	6	5	6
2017년	발생	10	-	1	-	-	2	2	1	1	1	-	2	-
	환자	73	-	4	-	-	6	17	2	4	4	-	36	-
2016년	발생	3	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-
	환자	26	-	-	-	-	-	-	16	-	-	5	5	-
2015년	발생	6	-	-	-	1	1	1	2	-	1	-	-	-
	환자	22	-	-	-	5	5	2	8	-	2	-	-	-
2014년	발생	11	-	-	-	1	2	-	1	2	2	3	-	-
	환자	49	-	-	-	10	9	-	4	8	8	10	-	-
2013년	발생	8	-	-	1	-	-	3	1	1	-	-	1	1
	환자	112	-	-	4	-	-	25	19	56	-	-	6	2
2012년	발생	6	-	1	-	1	-	-	-	2	-	1	1	-
	환자	111	-	9	-	39	-	-	-	47	-	10	6	-
2011년	발생	6	-	-	-	-	1	-	3	2	-	-	-	-
	환자	98	-	-	-	-	16	-	56	26	-	-	-	-
2010년	발생	14	-	1	-	-	2	1	2	1	5	1	-	1
	환자	401	-	2	-	-	6	44	10	4	323	9	-	3
2009년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 황색포도상구균 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	81	2	6	8	6	11	5	4	5	8	6	8	12
	환자	2,099	94	65	415	130	325	82	38	30	239	377	93	211
2018년	발생	3	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-
	환자	52	-	-	-	-	-	14	-	12	-	-	26	-
2017년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2016년	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	환자	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2015년	발생	11	-	1	2	2	1	-	1	1	-	-	3	-
	환자	191	-	7	34	66	16	-	21	4	-	-	43	-
2014년	발생	15	-	-	1	1	2	1	-	-	2	2	2	4
	환자	195	-	-	3	5	18	5	-	-	30	15	6	113
2013년	발생	5	-	-	-	-	1	-	2	-	-	1	-	1
	환자	63	-	-	-	-	6	-	8	-	-	4	-	45
2012년	발생	5	-	-	-	-	2	-	-	-	1	1	-	1
	환자	35	-	-	-	-	15	-	-	-	8	4	-	8
2011년	발생	10	-	1	2	1	1	1	1	1	2	-	-	-
	환자	323	-	3	209	28	3	10	9	4	57	-	-	-
2010년	발생	19	1	2	3	2	1	1	-	1	1	1	2	4
	환자	372	77	7	169	31	13	5	-	4	11	4	18	33
2009년	발생	12	1	2	-	-	3	1	-	1	2	1	-	1
	환자	864	17	48	-	-	254	48	-	6	133	350	-	8

[출처: 식품의약품안전처]

□ 클로스트리디움퍼프린젠스 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	135	4	8	21	29	24	14	5	2	3	9	8	8
	환자	5,115	41	202	1,573	631	1,005	632	80	82	21	510	168	170
2018년	발생	14	-	-	4	1	6	-	1	-	-	2	-	-
	환자	679	-	-	85	15	446	-	12	-	-	121	-	-
2017년	발생	7	-	1	1	-	2	-	2	1	-	-	-	-
	환자	69	-	10	5	-	27	-	14	13	-	-	-	-
2016년	발생	8	-	-	1	5	1	-	-	-	-	1	-	-
	환자	449	-	-	58	55	12	-	-	-	-	324	-	-
2015년	발생	15	1	1	2	5	1	4	-	-	-	1	-	-
	환자	394	7	6	51	76	119	129	-	-	-	6	-	-
2014년	발생	28	1	1	7	6	3	1	-	1	1	2	3	2
	환자	1,689	15	19	854	97	135	384	-	69	4	31	44	37
2013년	발생	33	1	1	3	6	7	6	1	-	-	2	2	4
	환자	516	4	36	46	58	76	98	47	-	-	20	91	40
2012년	발생	13	1	1	1	2	3	2	-	-	1	-	1	1
	환자	297	15	13	3	79	106	19	-	-	9	-	20	33
2011년	발생	7	-	-	-	3	1	1	-	-	1	-	1	-
	환자	324	-	-	-	224	84	2	-	-	8	-	6	-
2010년	발생	5	-	2	-	-	-	-	1		-	-	1	1
	환자	171	-	97	-	-	-	-	7		-	-	7	60
2009년	발생	5	-	1	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-
	환자	527	-	21	471	27	-	-	-	-	-	8	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 기타세균 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	8	-	-	1	2	-	1	1	1	1	-	1	-
	환자	847	-	-	13	20	-	7	1	127	653	-	26	-
2018년	발생	5	-	-	1	-	-	1	1	1	1	-	-	-
	환자	801	-	-	13	-	-	7	1	127	653	-	-	-
2017년	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	환자	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	-
2016년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2015년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2014년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2013년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2011년	발생	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	20	-	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-	-
2010년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2009년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 노로바이러스 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	449	71	48	52	45	38	21	6	15	6	18	47	82
	환자	12,566	1,064	1,100	1,590	2,167	1,441	1,177	146	350	220	492	1,063	1,756
2018년	발생	57	7	7	14	2	5	3	3	1	3	4	3	5
	환자	1,319	61	159	318	45	162	129	84	6	111	144	41	59
2017년	발생	46	8	3	1	6	8	4	-	5	1	1	2	7
	환자	968	75	9	48	217	188	41	-	178	89	22	15	86
2016년	발생	55	3	3	7	5	2	1	-	3	2	3	15	11
	환자	1,187	48	15	178	187	19	6	-	50	20	69	312	283
2015년	발생	58	20	5	7	2	4	2	-	2	-	4	4	8
	환자	996	195	102	230	55	93	35	-	54	-	15	34	183
2014년	발생	46	2	4	3	3	2	-	-	1	-	-	6	25
	환자	739	21	12	52	48	66	-	-	3	-	-	181	356
2013년	발생	43	14	1	5	8	2	1	1	-	-	2	4	5
	환자	1,606	236	9	180	781	17	66	12	-	-	22	99	184
2012년	발생	50	3	11	5	5	7	-	-	-	-	1	8	10
	환자	1,665	234	264	221	166	313	-	-	-	-	5	278	184
2011년	발생	31	5	4	7	5	1	-	1	1	-	1	2	4
	환자	1,524	105	198	228	187	479	-	45	51	-	53	61	117
2010년	발생	31	3	6	2	6	2	3	1	1	-	1	1	5
	환자	1,994	38	297	119	408	11	722	5	2	-	145	22	225
2009년	발생	32	6	4	1	3	5	7	-	1	-	1	2	2
	환자	568	51	35	16	73	93	178	-	6	-	17	20	79

[출처: 식품의약품안전처]

□ 기타바이러스 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	17	-	2	1	4	-	1	-	2	1	3	-	2
	환자	344	-	16	57	199	-	22	-	13	3	25	-	9
2018년	발생	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-
	환자	128	-	-	-	111	-	-	-	-	-	17	-	-
2017년	발생	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	환자	52	-	-	48	-	-	-	-	-	-	-	-	4
2016년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2015년	발생	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-
	환자	9	-	-	-	6	-	-	-	-	-	3	-	-
2014년	발생	4	-	1	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-
	환자	102	-	10	9	80	-	-	-	-	3	-	-	-
2013년	발생	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년	발생	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
	환자	22	-	-	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-
2011년	발생	3	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	환자	21	-	6	-	-	-	-	-	10	-	-	-	5
2010년	발생	2	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
	환자	8	-	-	-	-	-	-	-	3	-	5	-	-
2009년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]



□ 원충 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	130	6	4	10	11	18	9	9	13	9	19	12	10
	환자	763	27	40	49	91	125	36	35	54	54	124	76	52
2018년	발생	37	3	1	2	2	3	2	1	1	3	11	4	4
	환자	229	11	6	16	16	12	9	3	4	18	71	38	25
2017년	발생	39	2	1	4	5	3	3	7	4	3	2	2	3
	환자	177	9	5	15	31	13	13	27	13	17	10	11	13
2016년	발생	39	-	1	4	3	8	4	1	7	1	3	4	3
	환자	212	-	16	18	10	66	14	5	25	4	26	14	14
2015년	발생	15	1	1	-	1	4	-	-	1	2	3	2	-
	환자	145	7	13	-	34	34	-	-	12	15	17	13	-
2014년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2013년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2011년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2009년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 자연독 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	25	2	2	4	2	2	2	1	2	6	-	2	-
	환자	251	7	16	122	8	14	9	14	11	42	-	8	-
2018년	발생	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	환자	4	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-
2017년	발생	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
	환자	21	-	-	-	-	-	-	-	-	21	-	-	-
2016년	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
	환자	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-
2015년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2014년	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
	환자	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-
2013년	발생	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	16	-	-	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년	발생	3	1	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-
	환자	13	4	-	-	-	-	5	-	-	4	-	-	-
2011년	발생	4	-	1	-	1	-	-	1	1	-	-	-	-
	환자	27	-	2	-	5	-	-	14	6	-	-	-	-
2010년	발생	6	1	-	-	1	1	-	-	-	2	-	1	-
	환자	33	3	-	-	3	10	-	-	-	11	-	6	-
2009년	발생	6	-	1	3	-	-	1	-	-	-	-	1	-
	환자	126	-	14	106	-	-	4	-	-	-	-	2	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 화학물질 식중독 사고 현황

구분		합계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
합 계	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	환자	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2018년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2017년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2016년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2015년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2014년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2013년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2012년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2011년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2010년	발생	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
	환자	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
2009년	발생	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	환자	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

[출처: 식품의약품안전처]

□ 시설별 식중독 사고 현황

구분		합계	학교	학교 외 집단급식소	음식점	가정집	기타	불명
합 계	발생	3,026	401	202	1,664	65	424	270
	환자	69,100	28,042	7,219	16,729	321	13,478	3,311
2018년	발생	363	44	38	202	3	67	9
	환자	1,1504	3,136	1,875	2,323	10	4,094	66
2017년	발생	336	27	23	222	2	52	10
	환자	5,649	2,153	426	1,994	6	776	294
2016년	발생	399	36	32	251	3	73	4
	환자	7,162	3,039	904	2,120	16	974	109
2015년	발생	330	38	26	199	9	54	4
	환자	5,981	1,980	802	1,506	34	1,641	18
2014년	발생	349	51	15	213	7	50	13
	환자	7,466	4,135	380	1,761	28	1,078	84
2013년	발생	235	44	14	134	5	24	14
	환자	4,958	2,247	608	1,297	22	502	282
2012년	발생	266	54	9	95	14	22	72
	환자	6,058	3,185	246	1,139	54	758	676
2011년	발생	249	30	10	117	8	33	51
	환자	7,105	2,061	460	1,753	51	2,217	563
2010년	발생	271	38	15	133	3	25	57
	환자	7,218	3,390	799	1,704	11	774	540
2009년	발생	228	39	20	98	11	24	36
	환자	5,999	2,716	719	1,132	89	664	679

[출처: 식품의약품안전처]

식품의약품안전처

병원성대장균 미리 예방하자!

# 건강한 식습관 식중독 예방법

**식중독이란?**  
오염된 음식이나 독성물질이 있는 음식을 먹고 설사나 구토, 복통 또는 열이 나는 증세

식품의약품안전처

병원성대장균 알아보기

**병원성대장균이란?**  
식중독의 주요 원인균으로 생채소, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며 묽은 설사, 복통, 구토, 피로, 탈수 등을 일으킵니다.

식품의약품안전처

기온이 30 ~ 35℃에서는 병원성 대장균 1마리가 2시간 이내 백만마리까지 증식한다는 사실!  
\* 백만마리 이상시 식중독을 일으킬 수 있음

2 hour  
35℃

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 하나!

식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리!  
아니면 냉장보관하기

병원성대장균 예방법 둘!

음식물은 완전히 익혀먹기

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 셋!

고기의 중심부 온도가 75℃, 1분 이상 가열하기

병원성대장균 예방법 넷!

조리 및 식사 전 30초 이상 손씻기 등 개인 위생관리 철저

식품의약품안전처

병원성대장균 예방법 다섯!

생고기와 조리된 음식을 구분하여 보관

병원성대장균 예방법 여섯!

위생적인 조리기구 관리로 2차 오염 방지

\* 칼, 도마 구분사용  
\* 사용 후 세척, 열탕 처리