

식중독 알아보기

1 식중독이란 무엇인가?

식품의 섭취로 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환 (식품위생법 제2조 제14항)

2 식중독의 원인

식중독은 원인에 따라 미생물에 의한 식중독과 화학물질에 의한 식중독으로 구분합니다. 미생물에 의한 식중독은 세균성 식중독과 바이러스성 식중독으로 구분하고, 세균성 식중독은 독소형과 감염형으로 세분합니다. 식중독을 일으키는 화학물질에는 동물성, 식물성, 진균성 자연독과 인공 화합물이 있습니다. 세균성 식중독은 식중독의 가장 흔한 형태입니다.

3 학교 식중독 발생 현황

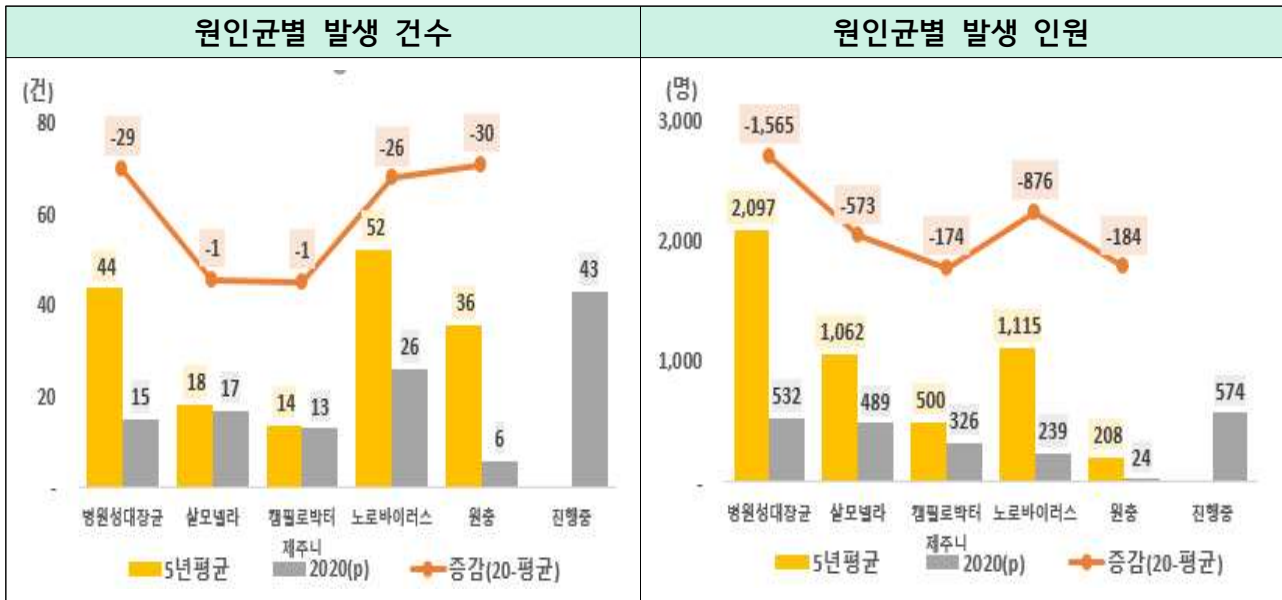
- 기온이 상승하는 3월부터 증가하기 시작, 여름철(6~8월-건수43%)에 가장 많이 발생
- 날씨가 무더워지는 5~6월, 급식이 시작되는 개학기 8월에 특히 주의!!



4 원인균별 식중독 발생현황

- **병원성대장균**: 최적 증식온도가 35~40℃으로 기온이 상승하는 5~10월에 증가, 육류를 잘 익히지 않고 섭취했을 때 발생, 심한복통, 출혈성 설사, 미역을 동반한 장염.
- **살모넬라**: 식중독의 47.9%가 살모넬라균에 의해 발병할 만큼 대표적으로 익히지 않은 계란을 먹었을 때 감염, 6-72시간 잠복기가 있고, 복통, 설사 열이 있다.
- **캠필로박터 제주니**: 증식 온도가 37~42℃에서 증식 활발, 닭고기 소비가 증가(초복,중복,말복)하는 5~9월에 주로 발생. 발열, 구토, 복통, 설사 증상이 나타남.
- **노로바이러스**: 낮은 온도(20℃이하)에서 활성을 유지하므로 1~6월, 11~12월에 증가, 굴, 조개, 생선 같은 수산물을 익히지 않고 먹거나, 환자와의 접촉을 통해 감염, 12-48시간의 잠복기 있고, 구토, 설사, 오한, 발열이 나타남.

- **원충** : 기생충에 감염된 자연산 민물고기와 자연산 바다수산물등을 제대로 가열하지 않거나 생식하면 감염. 가을, 겨울에 주로 발생.



5 식중독예방을 위한 6가지 실천 수칙

올바른 손씻기 6단계

1. 손바닥을 마주대고 문지른다.
2. 손등과 손바닥을 문지른다.
3. 손가락을 끼고 문지른다.
4. 손가락을 마주잡고 문지른다.
5. 엄지손가락을 다른편 손가락으로 돌려주면서 문지른다.
6. 손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손을 밑을 깨끗하게 한다.

손씻기

비누로 30초 이상 손씻기

조리단계 손씻기

조리 전, 채소, 손씻기, 육류, 손씻기, 어패류, 손씻기, 가금류, 조리 후, 손씻기

익혀먹기

75°C, 85°C, 1분 이상

음식은 완전히 익혀먹기

6가지 실천 수칙

식품의약품안전처

끓여먹기

물은 끓여서 마시기

구분 사용하기

칼 · 도마는 육류, 생선, 채소 · 과일용 구분해서 사용하기

세척·소독하기

식재료는 깨끗이 세척하고 주방기구 등은 소독하기

보관온도 지키기

냉동고 -18°C 이하, 냉장고 5°C 이하

적정온도로 보관하기

- 냉장 식품은 5°C 이하
- 냉동 식품은 -18°C 이하

6

학교급식 식중독 발생시 대처요령

- 평소 교내 집단 환자 감시체계 구축·운영을 통한 신속한 환자파악 및 치료조치

- 감시체계 담당자의 역할

- 담임교사 : 매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지의 여부 모니터링
- 보건교사 : 담임교사 모니터링 결과와 보건실 이용자 증상을 평소와 비교하여 집단 환자 발생여부 모니터링
- 학교장은 교내에 동일 원인으로 추정되는 유사 증세 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 인지 즉시 교육청 및 보건소 유선보고(신고) 후 교육청에 서면보고



- 구토물 처리 방법



【출처 : 식품의약품안전처, 식품안전나라, 부산광역시 교육청, 광주시 교육청】