식품의약품안전처 대전광역시 중구 어린이·사회복지급식관리지원센터

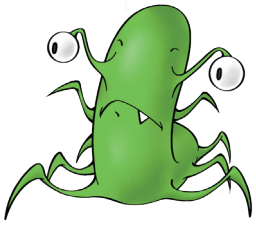
사례로 보는 식중독 예방 요령

살모넬라

5월

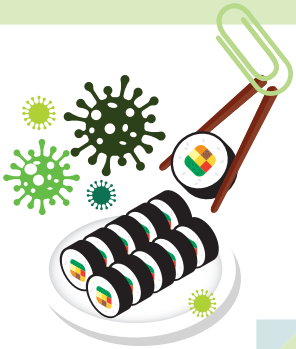
01 발생 개요

- 김밥집에서 김밥을 섭취한 사람들이 **설사, 복통 등 식중독 유사 증상을 보인다는 신고 접수**
- 원인병원체 규명 및 전파 차단을 위하여 **원인·역학조사 실시**
- 환자 / 섭취자 수(발생률) : 32명 / 35명(91.4%)



02 발생 원인

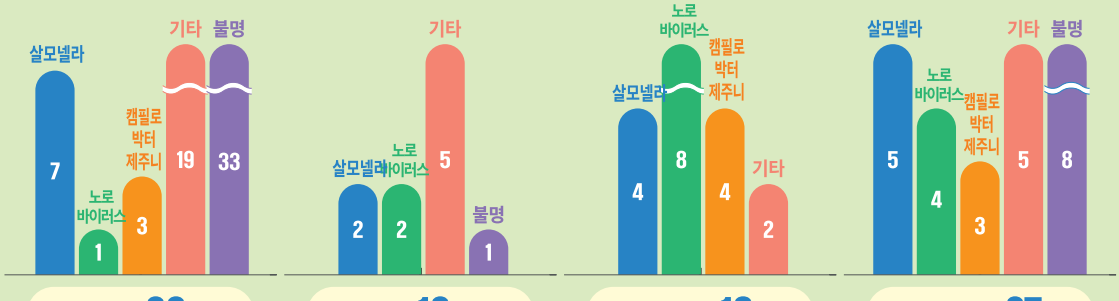
- 역학조사반을 편성하여 **현장 조사 및 추가 증상자 발생 신고 모니터링 실시**
- 4일에 걸쳐 해당 김밥집에서 음식을 섭취하고 증상이 발생하였다고 **추가 신고되어 대규모 유행으로 판단**
  → **해당 음식점 잠정 영업중단 권고, 현장 내 완제품 식재료 반품 및 보관중 식재료 폐기 조치**
- 환자 21명, 조리종사자 2명, 김밥 1건에서 **동일 살모넬라 검출**



03 개선 방안

- 달걀을 만지고 난 후에는 **비누로 손 씻기 실천 및 개인 위생 철저**
- 김밥을 마는 장갑 등 **위생 장갑은 수시로 교체**
  → **조리 시 사용하던 장갑으로 카드와 지폐 취급 금지**
- 4월부터는 낮기온이 상승하기 때문에 **식재료 및 완성된 김밥 상온보관 금지**
- 주문 전 미리 만들지 않고, **소비자에게 조리 즉시 제공 및 섭취 안내**
- 균이 검출된 **조리종사자는 증상 호전 후 업무 복귀**
- 추가 확산 방지를 위해 대규모 식중독 발생이 의심되는 경우 **신속히 음식점 운영 중단 권고 조치**

시설별 주요 원인균



*최근 5년간('19~'23년) 5월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.