

## 질병청, 하절기 수인성·식품매개감염병 집단발생 대비 비상방역체계 운영

- 하절기 감염병 발생 증가 대비 전국 보건기관 비상방역 근무 실시('24.5.1. ~ 9.30.)
- 신속한 보고 및 대응을 위한 24시간 업무체계 운영
- 2인 이상 집단발생 시 보건소 신고, 안전한 음식물 섭취 및 올바른 손씻기 등 감염병 예방수칙 준수

질병관리청(청장 지영미)은 최근 기온상승과 야외 활동 증가로 물이나 음식으로 부터 감염되는 수인성·식품매개감염병\* 발생이 늘어나고 있으므로 주의가 필요하다고 밝혔다.

\* 제2급감염병 중 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증 등 제4급감염병 장관감염증(살모넬라감염증, 장염비브리오균감염증, 캄필로박터균감염증 등)

기온이 상승하면 병원성 미생물 증식이 활발해지면서 수인성·식품매개감염병 발생이 증가할 수 있으며, 가정의 달인 5월에는 단체모임 및 국내·외 여행이 늘어남에 따라 집단발생\*이 많아질 수 있다.

\* 집단발생: 감염으로 추정되는 노출 기간, 추정 장소 및 추정 원인물질(식품, 물 등)을 섭취한 사람들 중 위장관증상(구토, 설사, 복통 등)이 2인 이상 발생한 경우

통상 하절기(5~9월)에는 집단발생이 그 외 기간(10~4월)보다 상대적으로 많이 발생하고 있으며, 금년에는 170건의 집단발생이 신고되어 지난 4년간 동 기간 평균(133건) 대비 27.8% 증가하였다.

<월별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황>

(단위: 건)

구분	계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
2022년	490	27	14	11	29	58	70	86	45	38	26	38	48
2023년	602	52	56	49	59	46	47	51	54	49	49	35	55
2024년	170	65	34	57	14								

\* 2023, 2024년 현황은 잠정 통계로 변동 가능

질병관리청은 수인성·식품매개감염병을 조기 인지하여 여름철 수인성·식품매개감염병 대응이 지체되지 않도록, 전국 시·도 및 시·군·구 보건소와 함께 비상방역체계를 5월 1일부터 9월 30일까지 운영한다.

질병관리청과 전국 지방자치단체는 수인성·식품매개감염병 집단발생 시 신속한 보고와 역학조사 등 감염병 대응을 위해 비상근무를 실시하고, 24시간 업무체계를 유지할 예정이다.

지방자치단체는 평일 9~20시, 주말·공휴일은 16시까지 비상근무를 실시하고 그 외 시간에는 비상연락체계를 유지하며, 질병관리청은 신속한 대응을 위해 24시간 종합상황실을 운영한다.

지역미 질병관리청장은 “집단발생 시 신속한 대응을 위해 2인 이상 설사, 구토 등 유사한 증상(위장관감염 증상) 환자가 발생하면 가까운 보건소에 즉시 신고하여 주시기 바라며, 수인성·식품매개감염병 예방을 위해 안전한 물과 음식물 섭취(끓여 먹기, 익혀 먹기), 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 등 감염병 예방수칙 준수가 필요하다.”라고 당부하였다.

◀ 여름철 수인성·식품매개감염병 7대 예방수칙 ▶

- 올바른 손 씻기 6단계 생활화(흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기)
- 음식은 충분히 익혀 먹기
- 물은 끓여 마시기
- 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
- 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
- 위생적으로 조리하기
- 생선·고기·채소 도마 분리 사용(칼, 도마는 조리 후 소독)

- <붙임> 1. 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황  
2. 수인성·식품매개감염병 질의응답  
3. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료  
4. 올바른 손 씻기 홍보자료

담당 부서 <총괄>	종합상황실	책임자	과 장	김미영 (043-719-9300)
		담당자	사무관	박금수래 (043-719-9301)
		담당자	주무관	추지혜 (043-719-9370)
담당 부서 <협조>	감염병정책국 감염병관리과	책임자	과 장	양진선 (043-719-7140)
		담당자	연구관	박소연 (043-719-7157)
		담당자	연구사	김형준 (043-719-7152)

더 아픈 환자에게 큰 병원을 양보해 주셔서 감사합니다  
**가벼운 질환은 동네 병+의원으로**

대한민국정부 ☎129 / www.e-gen.or.kr

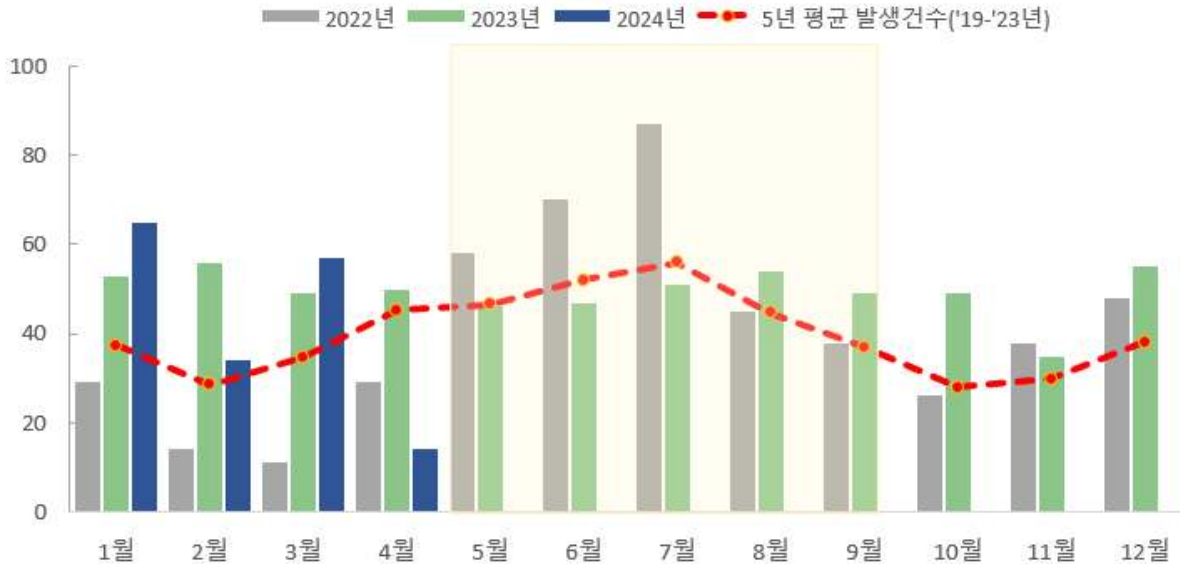


□ **월별 발생현황**

(단위: 건(명))

구분	2019년		2020년		2021년		2022년		2023년*		2024년*	
	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수
합계	600	7,659	234	3,323	470	7,900	490	7,420	602	12,440	170	2,964
1월	48	503	40	274	17	249	27	276	52	576	65	929
2월	35	275	10	107	28	530	14	172	56	619	34	327
3월	56	988	3	25	55	853	11	377	49	767	57	1,212
4월	67	1,019	11	127	69	902	29	337	59	1,276	14	496
5월	72	873	7	22	50	653	58	1,001	46	1,041		
6월	66	952	20	520	57	677	70	1,407	47	499		
7월	58	772	42	719	42	1,159	86	1,031	51	1,618		
8월	48	517	27	311	49	1,166	45	512	54	1,143		
9월	48	308	17	192	33	493	38	749	49	2,069		
10월	29	344	15	222	21	393	26	465	49	1,114		
11월	35	577	20	590	21	263	38	463	35	756		
12월	38	531	22	214	28	562	48	630	55	962		

\* 2023, 2024년 현황은 잠점통계로 변동가능(2024.4.23. 기준)



**1. 수인성·식품매개감염병이란 무엇인가요?**

- 병원성 세균, 바이러스, 원충에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 장관 증상이 주로 발생하는 질환입니다.

**2. 수인성·식품매개감염병의 장관감염증 종류는 주로 어떤 것이 있나요?**

- 제4급 감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있습니다.

구분	종류
세균 (11종)	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
바이러스 (5종)	그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
원충 (4종)	이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

**3. 수인성·식품매개감염병은 어떻게 전파되나요?**

- 수인성·식품매개감염병은 주로 오염된 물과 음식을 섭취하여 감염됩니다.
- 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.
- 또한, 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다.
- 특히, 제2급감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다른 음식에 의해 옮겨질 수도 있으며, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체보유자와 접촉하지 않아야 합니다.

#### 4. 수인성·식품매개감염병을 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 올바른 손 씻기 6단계 생활화
  - 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
2. 물은 끓여 마시기
  - 끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기
3. 음식 충분히 익혀 먹기
  - 중심 온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀 먹기
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
5. 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
6. 위생적으로 조리하기
7. 소독, 생선, 고기, 채소 도마는 분리 사용하기
  - 칼, 도마는 조리 후 소독

#### 5. 수인성·식품매개감염병 집단발생은 몇 명 기준이고 어떻게 신고해야 하나요?

- 같은 시간, 장소에서 음식물을 섭취한 사람들 중 2명 이상이 장관감염증상(구토, 설사, 복통 등)이 발생한 경우에 가까운 보건소로 즉시 신고합니다.

#### 6. 수인성·식품매개감염병 집단발생 신고는 누가 할 수 있나요?

- 감염병 환자 신고와는 별개로 신고되는 사항으로 반드시 의료인이 신고하지 않아도 됩니다.
  - 발생한 식당업주, 증상 발현자 또는 집단발생을 목격한 경우 등 누구나 가까운 관할지역 보건소로 신고하는 것이 가능합니다.

2024.2.22.



# 수인성·식품매개감염병 6대 예방수칙!



## 수인성·식품매개감염병이란?

세균, 바이러스 등에 오염된 물이나  
음식 섭취로 인해 주로 구토, 설사,  
복통 등의 장관증상을 보이는 질환

### 주요 예방수칙



올바른 손씻기 생활화



음식은 충분히 익혀먹기



물은 끓여마시기



채소, 과일은 깨끗한 물에  
충분히 씻어먹기



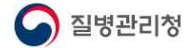
설사 증상이 있는 경우  
음식 조리 및 준비 금지



위생적으로 조리하기

\*칼, 도마 조리 후 소독  
생선·고기·채소 등 도마 분리 사용

2022.8.18.



# 손을 비비삼

손을 비누로 비벼요 30초 이상



### 올바른 손 씻기 6 단계

- 1 손바닥
- 2 손등
- 3 손가락 사이
- 4 두 손 모아
- 5 엄지 손가락
- 6 손톱 밑