

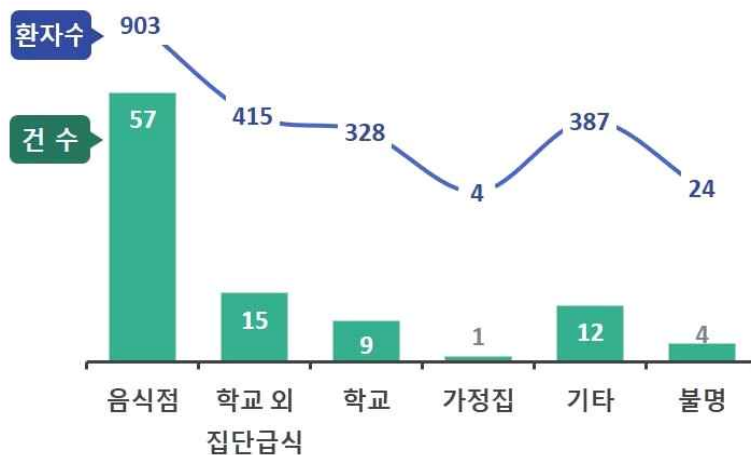
## 여름철 음식점에서 주의해야 할 식중독 예방법 알려드립니다.

- 여름철 음식점에서 발생한 식중독은 병원성대장균과 살모넬라균이 주요 원인
- 음식점 식중독 예방관리 강화를 위해 세척·보관 등 식재료별 취급 요령, 조리 시 주의사항, 조리기구 세척·소독 방법 등 정보 제공

식품의약품안전처(처장 오유경)는 본격적인 무더위를 맞아 여름철 음식점의 식중독 예방을 위한 유의사항과 식재료별 취급 요령 등에 대한 정보를 제공한다고 밝혔다.

최근 5년간('19~'23년 (잠정)) 여름철(6~8월)에 발생한 식중독은 평균 98건 (환자수 2,061명)으로 이 중 음식점에서 발생한 식중독이 전체 비율의 58%(57건)를 차지하며 가장 많이 발생한 것으로 나타났다.

< 여름철 식중독 주요 발생시설 >



또한, 여름철에 발생한 식중독의 50% 이상이 병원성대장균과 살모넬라균에 의해 발생한 것으로 분석됐다. 주요 원인 식품으로는 살모넬라 식중독은 김밥, 냉면 등 달걀을 사용한 음식이었으며 병원성대장균 식중독은 가열조리 없이 섭취하는 생채소 및 육류에서 많이 발생했다.

따라서 음식점에서는 식재료 및 조리기구에 대한 철저한 세척·소독 관리 등을 통해 식중독 발생을 예방하는 것이 중요하다.

### ① 식재료별 세척·보관 등 취급 요령

(채소류) 여름철 장마로 인해 가축의 분뇨·퇴비 등이 환경에 유출되면 동물의 대장에 존재하는 병원성대장균이 수확 전 채소류에 이행될 가능성이 있다. 따라서 음식점에서는 겉절이, 쌈채소 등과 같이 가열·조리 없이 섭취하는 채소류의 경우 염소 소독액(100ppm)\*에 5분간 담근 후 수돗물로 3회 이상 세척 후 손님에게 제공해야 한다.

\* 100ppm : 4% 농도 염소 소독액의 약 40배 희석액(소독제 0.1L(종이컵 반컵) + 물 40L)

또한, 교차오염을 줄이기 위해 채소류 절단 작업은 세척 후에 하는 것이 좋고 세척·절단 등 전처리 과정을 마친 식재료를 상온에 장시간 보관할 경우 미생물이 쉽게 증식할 수 있으므로 신속하게 조리·판매해야 한다.

(달걀 및 닭고기) 달걀 껍질이나 닭고기에는 닭의 장관에 존재하는 살모넬라균에 오염되어 있을 가능성이 있다. 음식점 조리 종사자는 달걀이나 닭고기를 만지고 난 뒤에는 반드시 비누 등 세정제로 손을 깨끗이 씻어야 한다.

또한, 달걀·닭고기 조리 시 사용한 위생 장갑은 교차오염의 우려가 높아 새로운 장갑으로 교체하거나 세척하고 다른 식재료를 조리해야 살모넬라 식중독을 예방할 수 있다.

(육류) 음식점에서 육류를 냉장고에 보관할 때는 핏물이 흘러나오지 않도록 밀폐용기에 담아 보관해야 한다. 또한, 핏물이 발생하여 다른 식재료에 영향을 주지 않도록 냉장고의 가장 아래칸에 보관하는 것이 좋고 핏물이 냉장고 내부에 묻은 경우 염소 소독액을 사용해 닦아내야 한다.

### ② 조리 시 주의사항

음식점에서 달걀을 조리할 때 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열하면 살모넬라균은 열에 약해 식중독을 충분히 예방할 수 있다.

음식점에서 조리 용기 크기에 비해 많은 양의 생닭 등을 한꺼번에 조리할 경우 내부까지 제대로 익지 않는 경우가 있어 각별한 주의가 필요하다. 아울러 다짐육, 냉동 패티 등은 중심온도 75℃, 1분 이상 충분히 가열하여 속까지 완전히 익도록 조리해야 한다.

### ③ 조리기구 세척·소독 요령

음식점에서 사용하는 칼·도마는 채소용, 육류용, 어류용 등 식재료별로 구분해 사용해야 하며, 위생적인 관리를 위해 열탕 소독 또는 기구등의 살균·소독제를 사용하여 세척·소독해야 한다.

또한, 조리대와 개수대도 중성세제와 염소 소독제를 사용하여 주기적으로 소독 관리하는 것이 바람직하다.

이 밖에도 식약처는 음식점에서 식중독 발생을 예방하기 위해 조리 종사자 등의 개인 위생관리를 철저히 하고 조리음식 재사용 금지 등 기본 위생 수칙 준수를 당부했다.

아울러 각 가정에서도 음식점에서 포장한 음식이나 배달한 음식은 상온에 보관하지 않고 바로 섭취해야 식중독을 예방할 수 있다.

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.

담당 부서	식품소비안전국	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
	식중독예방과	담당자	사무관	송광영 (043-719-2103)



식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다.

# CHECK! 요리비책

살모넬라 식중독 주의 하세요!

1/6

식품의약품안전처

## Salmonella 살모넬라균이란?

포유류, 조류 소화관 및 물, 토양에 존재하는 식중독균으로 오염된 육류, 생닭, 계란 껍질 등에 의해 식중독에 걸릴 수 있어 주의해야 함

### 대표 증상

- 구토
- 메스꺼움
- 발열
- 복통
- 설사

2/6

식품의약품안전처

## 조리전 주의요령

### 구입

신선한 식품 구입하기  
\* 계란, 육류, 닭고기 등

### 손 씻기

흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

생닭 만진 후    계란껍질 만진 후    화장실 다녀온 후

3/6

식품의약품안전처

## 조리중 주의요령

### 구분 사용

칼·도마 구분 사용하기

### 가열·조리

완전히 익도록 충분한 가열·조리하기

### 보관 온도

생닭, 달걀은 냉장보관(5°C 이하) 상태 유지

4/6

식품의약품안전처

## 조리후 주의요령

### 섭취

조리식품은 가급적 빠른 시간 내 섭취

### 세척·소독

사용한 조리기구 깨끗이 세척 후 열탕 소독

5/6

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다.

## 식중독 예방 요령 지키고 건강한 여름 보내세요!

6/6

이중의약품안전처

여름철 병원성 대장균 주의!

식중독 걱정 없이  
클~린한 샐러드 요리법



국민 안전이 중요합니다.

1/8

이중의약품안전처

병원성 대장균 주의!

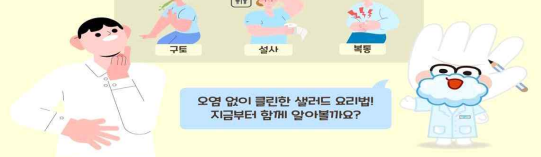
덥고 습한 여름철에는 병원성 대장균 증식이 활발해지는데요.  
병원성 대장균에 오염된 육류와 생채소 등에 의해  
식중독에 걸릴 위험이 있어 주의가 필요합니다.

• 최근 5년(2016~2020년, 평균) 병원성대장균 발생현황: 여름철(6~9월) 614건

대표증상

- 구토
- 설사
- 복통

오염 없이 클린한 샐러드 요리법!  
지금부터 함께 알아볼까요?



2/8

이중의약품안전처

01

샐러드에 들어갈 생채소와 과일을  
취향에 따라 정한 후, 깨끗이 씻어 주세요.



02

씻은 식재료는 염소 소독액 (100ppm)에  
5분간 담근 후 흐르는 물에 2~3회 이상  
세척합니다.

Tip 100ppm - 4% 염소 소독액 400배 희석  
: 살균제 0.1L(반 컵) + 물 40L

5분

2~3회



3/8

이중의약품안전처


03

육류가 들어가는 샐러드를 만드는  
경우, 식재료 별로 칼과 도마를 구분해  
먹기 좋은 크기로 잘라 손질해 주세요.



조리한 음식은 가능한  
빠르게 섭취해 주세요!

Tip 식재료에 묻어 있는 균에 의해 고차오염이  
발생하지 않도록, 육류, 채소·과일용  
칼과 도마는 구분 사용!



4/8

이중의약품안전처

04

세척이 끝난 식재료는 바로 조리하거나,  
냉장 보관해야 합니다. 실온에 방치하면  
세균이 증식할 수 있어요.

Tip 조리한 음식은 가능한 2시간 이내 섭취,  
바로 먹을 수 없다면 반드시 냉장 보관

2시간



5/8

이중의약품안전처

05

육류는 중심온도 75°C,  
어패류는 중심온도 85°C에서  
1분 이상 충분히 익도록 조리해 주세요!

Tip 다짐육은 속까지 완전히 익었는지 확인!

1분 이상

75°C

85°C

다짐육



6/8

이중의약품안전처

06

모든 재료에 좋아하는 소스를  
걸들여 마무리하고 완성!

Tip 샐러드 혼합 시 도구 사용!  
필요한 만큼 조리 후 즉시 섭취!



7/8

이중의약품안전처

음식 조리엔  
각별한 주의가 필요한 여름!

병원성 대장균으로부터  
클린하고 건강한 식생활 하세요!



8/8