

식약처, 여름철 달걀 조리식품 살모넬라 식중독 주의 당부

- 냉면 전문점·관련 협회와 간담회 실시해 식중독 예방수칙 준수 당부

식품의약품안전처(처장 오유경)는 최근 냉면 전문점에서 살모넬라 식중독 의심사례가 지속 발생하고 있어 관련 업계 및 협회와 간담회를 실시하고 식중독 예방수칙 준수를 당부했다.

이번 간담회는 달걀을 사용하는 과정에서 발생할 수 있는 주요 교차오염 사례들을 공유하고 업계의 위생관리 강화와 관련 협회의 교육·홍보 강화 등을 당부하기 위해 마련됐다.

주요 교차오염 사례는 ▲생달걀을 만진 손을 씻지 않고 다른 음식 조리 ▲가열 전 달걀물이 묻은 집게를 조리 완제품에도 혼용 사용 ▲충분히 익지 않은 육전 제공 ▲남은 달걀물의 재사용 ▲달걀물을 상온에서 장시간 보관 ▲육전 등 조리 후 작업공간 세척·소독 미실시 등이었다.

살모넬라는 달걀, 육류, 가금류 등에서 주로 발생하는 식중독균으로 오염된 식품 섭취 시 발열, 복통, 구토, 설사 등의 증상을 유발할 수 있다.

살모넬라 식중독을 예방하기 위해서는 ▲생달걀 또는 달걀물을 만진 후에는 반드시 비누로 30초 이상 손씻기 ▲생달걀과 일반 조리과정은 구분하고 칼·도마·집게·장갑 등은 분리 사용 ▲육전 등 달걀 조리식품은 중심부까지 충분히 가열하기 ▲달걀물은 재사용하지 않으며 달걀 보관온도(0~10℃)를 준수 ▲작업대·용기·조리 기구는 사용 후 즉시 세척·소독하는 등 수칙을 준수하여야 한다.

식약처는 앞으로도 계절별 식중독 발생 동향을 면밀히 분석하고 현장 소통과 예방 홍보를 지속 강화해 국민이 안심할 수 있는 식품 소비환경 조성에 최선을 다하겠다고 밝혔다.

<붙임> 냉면 등 달걀 취급 업체 식중독 예방 포스터

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	사무관	정병선 (043-719-2117)



육전·지단 등 달걀을 사용하는 업체를 위한
살모넬라 식중독 예방,
 우리의 실천이 고객의 안전을 지킵니다!



여름철 고온다습한 환경은 살모넬라 식중독 발생 위험을 높입니다.
 모든 사업장에서 아래 예방수칙을 실천해 주세요.



살모넬라 식중독이란?

- 달걀, 육류, 가금류 등에서 주로 발생하는 세균성 식중독입니다.
- 6~72시간(보통 12~36시간) 후 복통, 설사, 발열, 구토 등의 증상이 나타납니다.
- 여름철에는 특히 온도 관리 소홀로 인해 발생 위험이 높아집니다.

이런 경우 위험합니다!

 달걀물 상온에 장시간 보관	 사용 후 남은 달걀물 재사용	 생달걀 취급 후 채소·고명 손질	 달걀물이 묻은 작업대 방치	 육전이 충분히 익지 않은 상태로 제공	 냉면용 고명과 육전 조리공간 미분리	 생달걀용 집게와 완성 육전용 집게 혼용
--------------------	---------------------	-----------------------	--------------------	--------------------------	-------------------------	---------------------------

살모넬라 예방 5대 수칙

<p>1 손 씻기 철저</p> <ul style="list-style-type: none"> • 생달걀 만진 후에는 반드시 비누로 손을 씻으세요. • 장갑을 착용하더라도 손을 씻어야 교차오염을 예방할 수 있습니다. 	<p>2 달걀물 재사용 금지 및 달걀 보관온도 준수</p> <ul style="list-style-type: none"> • 달걀물 재사용 금지 • 달걀물 0~10°C 냉장 보관 	<p>3 생달걀과 일반식품 조리공간 분리</p> <ul style="list-style-type: none"> • 칼·도마·집게·장갑 등은 용도별로 구분하여 사용하세요. 	<p>4 육전은 중심부까지 충분히 가열</p> <ul style="list-style-type: none"> • 노른자가 완전히 익도록 조리하세요. • 대량 조리 시 속까지 완전히 가열 확인! 	<p>5 작업대·용기·집게 즉시 세척·소독</p> <ul style="list-style-type: none"> • 작업대·용기·집게 즉시 세척 • 식품용 기구 소독 철저
--	--	--	--	--

냉면은 조리 후 추가 가열 없이 제공되는 경우가 많아 살모넬라가 소량만 오염되어도 식중독으로 이어질 수 있습니다.



안전한 식품 제공은 고객 신뢰의 기본입니다!

- 달걀 취급 후 손 씻기
 기구 분리 사용
 달걀 관리 철저
 충분히 가열 조리