

'24년 식중독 통계발표, 주요 원인균은 살모넬라

- '24년 식중독 총 265건, 7,624명으로 '23년보다 26% 감소
- 고온다습한 7~9월에 집중, 전체 환자수의 50% 차지
- 최근 3년과 달리 살모넬라 식중독이 가장 많이 발생

식품의약품안전처(처장 오유경)는 '24년 식중독 발생 현황*을 분석한 결과 총 265건, 환자수 7,624명으로 전년 대비 발생건수(26%↓), 환자수(13%↓)가 모두 감소했으나, 살모넬라 식중독이 증가(건수 20%↑, 환자수 25%↓)하고 있어, 일상에서 식중독 예방수칙을 생활화할 필요가 있다고 밝혔다.

* 식중독으로 신고된 건 중 사람 간 감염 등 식중독이 아닌 사례 제외

** 코로나 팬데믹 기간('20~'21년)을 제외한 최근 3년 평균 대비(약 319건, 약 6,122명)과 비교 시 발생 건수는 17%↓, 환자수 25%↑

지난해 식중독은 폭염, 장마가 있는 7~9월에 집중되었으며, 음식점에서 발생한 식중독 건수와 환자수가 가장 많았다. 특히 살모넬라 식중독 발생이 증가함에 따라 달걀 등 식재료와 개인위생 관리가 더욱 중요해졌다.

< 연도별 식중독 발생 현황 >



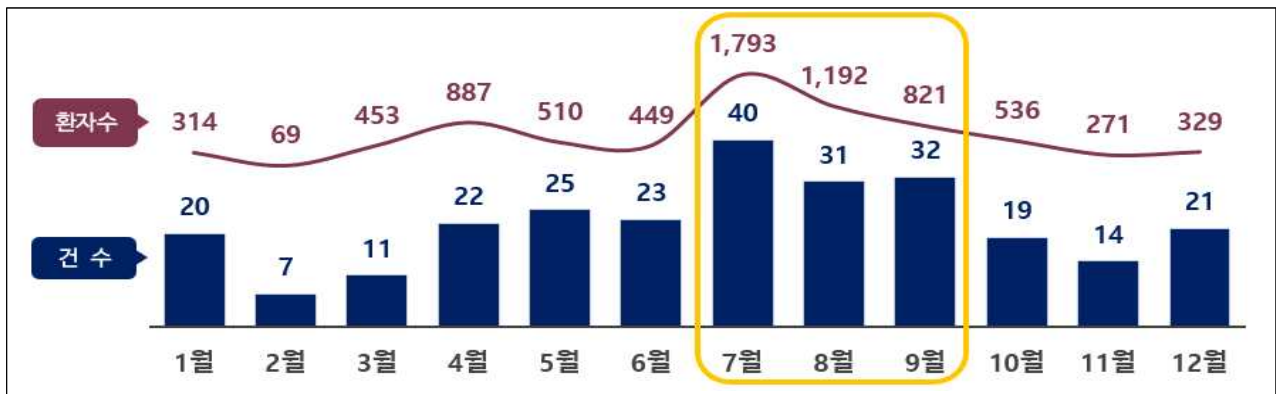
'24년 식중독 발생 유형을 월별·시설별·병원체별·지역별로 분석한 결과는 아래와 같다.

① 7~9월에 식중독 집중 발생, 7월에 가장 많아

월별 '24년 월별 식중독 발생 경향을 살펴보면 2월을 제외하고 매월 10건 이상 발생하였고, 기온과 습도가 높은 여름철(7~9월)에 발생한 식중독이 전체 건수의 39%, 환자수의 50%를 차지했다.

특히 폭염이 지속되는 7~8월에는 살모넬라, 병원성대장균 등에 의한 세균성 식중독이 주로 발생했고, 기온이 낮은 1월과 12월에는 노로바이러스 등 바이러스 식중독 발생이 높았다.

< 2024년 월별 식중독 발생 추이 >



② 주요 원인병원체는 살모넬라, 노로바이러스, 병원성대장균

원인병원체별 '24년 발생한 식중독의 원인병원체는 살모넬라 58건(32%), 노로바이러스 37건(20%), 병원성대장균 24건(13%) 순으로 나타났다.

특히 지난 3년간 노로바이러스 식중독이 가장 많았던 것과 달리 '24년에는 살모넬라가 제1의 식중독 원인균으로 분석되었다.

* 주요 원인균(1순위) : ('21) 노로바이러스 57건 → ('22) 노로바이러스 49건 → ('23) 노로바이러스 62건 → **('24) 살모넬라 58건**

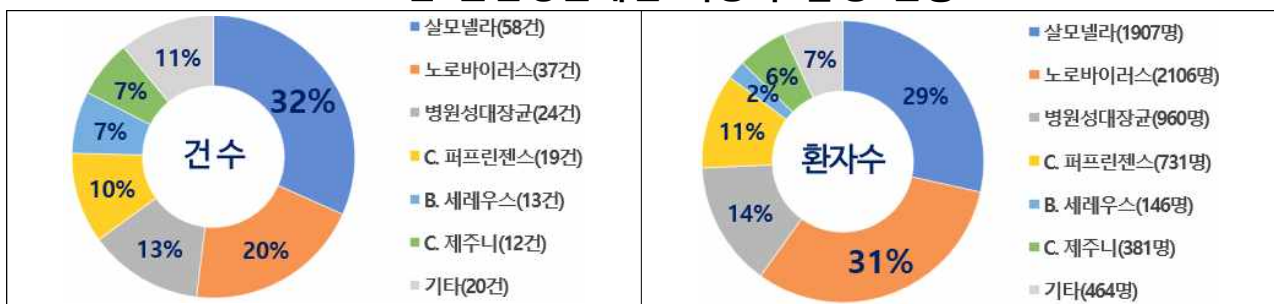
** 연도별 살모넬라 식중독 발생 현황 : ('21) 32건 → ('22) 44건 → ('23) 48건 → **('24) 58건**

'24년 살모넬라 식중독의 66%(38건)는 음식점에서 발생했다. 살모넬라균은 달걀 껍질에서 다른 식품으로 교차오염이 될 수 있으므로 달걀을 만진 후에 반드시 세정제 등을 사용해 손을 깨끗이 씻고, 오염이 의심되는 식품은 섭취하지 않아야 한다.

한편 노로바이러스 식중독의 35%(13건)는 집단급식소에서 발생한 것으로 나타났다. 오염된 생굴, 김치 또는 지하수 등을 섭취하거나 감염된 환자의 분변, 구토물, 오염된 손 등 사람 간 접촉으로 전파되므로 익혀먹기, 비누로 손 씻기 등 개인위생 및 단체 생활 관리가 필요하다.

병원성대장균 식중독 역시 50%(12건) 가량 집단급식소에서 발생하였는데, 가열조리 없이 섭취하는 생채소나 육류로 인해 많이 발생한다. 따라서 채소류는 염소 소독액에 5분간 담근 후 수돗물로 3회 이상 세척해 섭취하는 것이 좋고, 육류는 중심온도 75℃, 1분 이상 충분히 가열하여 조리해야 한다.

< 2024년 원인병원체별 식중독 발생 현황 >



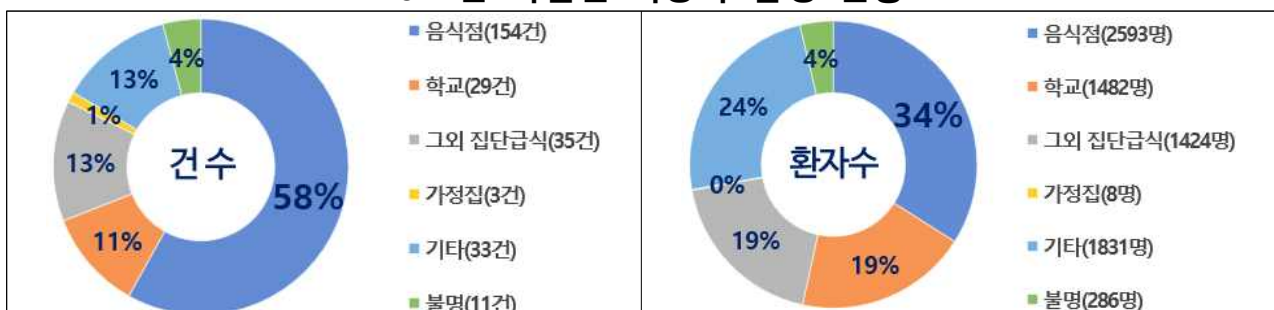
③ 음식점, 외식 및 배달 섭취로 인한 식중독 가장 많아

시설별 '24년 식중독이 가장 많이 발생한 시설은 음식점(154건, 2,593명)으로 나타났으며 뒤를 이어 학교 외 집단급식소(35건, 1,424명), 기타시설*(33건, 1,831명) 등이 뒤를 이었다.

* 기타시설 : 식품제조가공 및 판매업소(6건) > 즉석판매제조가공업(4건) 등

외식 문화 발달의 영향으로 한식, 횡집·일식을 취급하는 음식점에서 주로 발생했으며, 학교 등의 집단급식소에서도 식중독이 많이 발생한 것으로 나타났다.

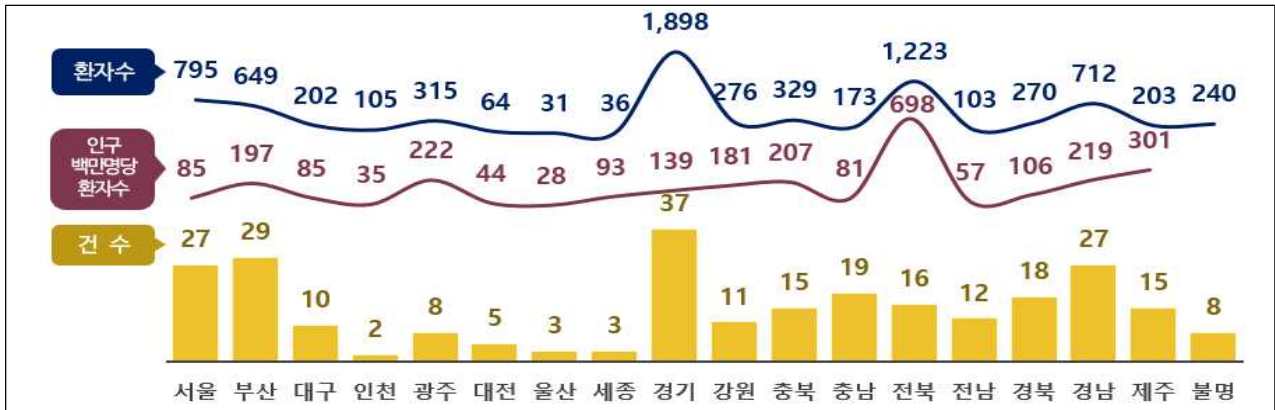
< 2024년 시설별 식중독 발생 현황 >



④ 인구 백만명당 환자수가 많은 지역은 전북, 제주 순

지역별 '24년 지역별 인구수를 감안한 인구 백만 명당 식중독 환자수는 전북특별자치도가 698명으로 가장 많았으며, 다음은 제주특별자치도 301명, 광주광역시 222명 순으로 나타났다.

< 2024년 지역별 식중독 발생 현황 >



식약처는 9월에도 식중독이 지속 발생할 것으로 예상됨에 따라 국민은 평소 식중독 예방 수칙(‘손보구가세’)를 준수해야 한다고 강조했다.

식중독 예방, ‘손보구가세’요!

- ① **손 씻기** 흐르는 물에 비누로 30초 이상 깨끗이 손을 씻어야 합니다.
- ② **보관 온도 지키기** 냉장식품은 5℃ 이하, 냉동식품은 -18℃ 이하로 보관해야 합니다.
- ③ **구분사용하기** 날음식과 조리음식은 구분하고, 식재료별로 칼과 도마도 구분합니다.
- ④ **가열하기** 육류는 중심온도 75℃, 어패류는 85℃에서 1분 이상 익혀야 합니다.
- ⑤ **세척·소독하기** 식재료와 조리기구는 깨끗이 세척·소독해야 합니다.

’24년도 식중독 통계는 ‘식품안전나라 누리집(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)’ 또는 KOSIS(국가통계포털)에서 확인할 수 있다.

식약처는 앞으로도 식중독 예방 교육·홍보 및 점검을 강화하는 등 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경 조성에 최선을 다할 계획이다.

- <붙임> 1. 2024년 식중독 발생 통계
2. 식중독 예방수칙

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



승인통계 「식생활관리현황」(제145012호)

※ 자료출처 : 통합식품안전정보망 '식중독보고관리시스템'

① 월별

월별	1월	2월	3월	4월	5월	6월
건수	20	7	11	22	25	23
환자수	314	69	453	887	510	449
월별	7월	8월	9월	10월	11월	12월
건수	40	31	32	19	14	21
환자수	1,793	1,192	821	536	271	329

② 원인시설별

원인 시설별	음식점	학교	학교 외 집단급식	가정집	기타*	불명
건수	154	29	35	3	33	11
환자수	2,593	1,482	1,424	8	1,831	286

* 기타: 야외활동 및 행사장 섭취, 식품제조가공업소 및 판매업소 등

③ 원인병원체별

원인 병원체별	살모넬라	노로 바이러스	병원성 대장균	클로스트리디움 퍼프린젠스	바실러스 세레우스	캠필로박터 제주니
건수	58	37	24	19	13	12
환자수	1,907	2,106	960	731	146	381
원인 병원체별	황색 포도상구균	원충	기타세균	장염 비브리오	사포 바이러스	불명
건수	8	8	2	1	1	82
환자수	303	70	32	30	29	929

* 기타세균: 여시니아, 캠필로박터 콜리

④ 지역별

지역별	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	세종	경기
건수	27	29	10	2	8	5	3	3	37
환자수	795	649	202	105	315	64	31	36	1,898
지역별	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	불명
건수	11	15	19	16	12	18	27	15	8
환자수	276	329	173	1,223	103	270	712	203	240

식중독 예방 ‘손보구가세’요!

식중독 예방을 위한 5가지 실천수칙



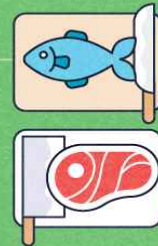
손씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



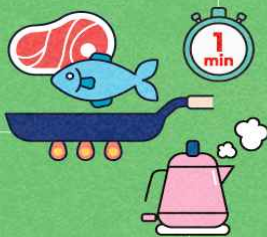
보관온도 지키기

냉장식품 5℃ 이하
냉동식품 -18℃ 이하 보관



구분사용하기

날 음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분사용



가열하기

육류 중심온도 75℃
(어패류 85℃)
1분 이상 익히기



세척·소독하기

식재료와 조리기구
깨끗이 세척·소독