

2025년 식중독 통계 발표, 살모넬라 지속 증가에 따른 예방 당부

- '25년 식중독 건수(319건) 및 환자수(9,780명) 전년(265건, 7,624명) 대비 증가
- 월별·시설별 분석 결과, 9월(14%) 및 음식점(60%)에서의 발생 비중이 높음
- 살모넬라 및 난류 관련 식중독 환자 수 지속 증가, 식재료 관리 주의 필요

식품의약품안전처(처장 오유경, 이하 식약처)는 '25년 식중독 발생 현황을 분석한 결과 총 319건, 환자수 9,780명으로 전년 대비 발생건수는 20%, 환자수는 28% 증가했다고 밝혔다.

특히 살모넬라와 노로바이러스 식중독이 크게 증가한 것으로 나타나, 달걀 등 식재료의 위생적인 취급과 충분한 가열조리, 올바른 손씻기 등 일상 속 식중독 예방수칙을 철저히 실천하는 것이 중요하다고 당부했다.



< 연도별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

① 월별 : 9월 발생이 가장 많아, 겨울철 증가폭도 커져

'25년 월별 식중독 발생 경향을 살펴보면, 매월 15건 이상의 식중독이 발생했으며, 9월이 45건(14%), 환자수 1,475명(15%)으로 가장 많이 발생하였다. 9월에 이어서는 8월(42건), 7월(37건), 1월(30건) 순으로 나타났다. 1월의 경우 추운 날씨의 영향으로 노로바이러스 등 바이러스성 식중독이 주로 발생했고, 7~9월에는 높은 기온과 습도로 인해 세균성 식중독 발생이 많았다.

계절별로는 여름철(6~8월)에 107건(34%), 환자수 3,551명(36%)이 발생해 가장 큰 비중을 차지했다. 다만 전년과 비교하면 겨울철 발생이 가장 크게 증가('24년 48건·712명→ '25년 68건 1,625명)한 것으로 나타나 노로바이러스 등 겨울철 식중독 예방관리의 중요성이 더욱 커진 것으로 분석됐다.

※ '25년 계절별 식중독 발생 현황(건수/환자수) : 봄(61건, 2,344명), 여름(107건, 3,551명), 가을(83건, 2,260명), 겨울(68건, 1,625명)



< 2025년 월별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

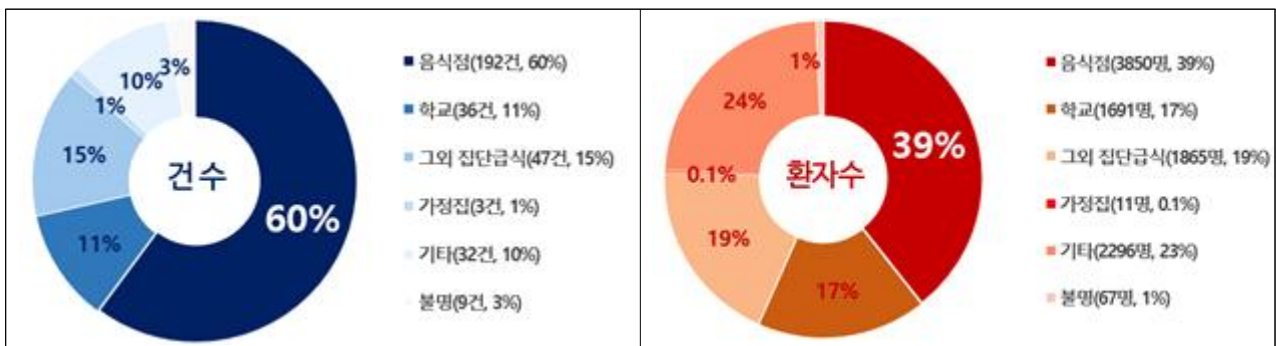
② 시설별 : 음식점 발생이 전체의 60% 차지

시설별로는 음식점(192건, 3,850명)에서 가장 많이 발생하였으며, 그 다음으로는 기타 집단급식소(47건, 1,865명)와 학교(36건, 1,691명)순 이었다.

외식 증가에 따라 음식점 식중독은 매년 전체 발생의 절반 이상을 차지하고 있으며, 그 중 한식과 도시락·분식 및 핫집·일식 취급 시설에서의 발생이 높았고, 학교는 초등학교에서, 기타 집단급식소는 주로 기업체에서 발생한 것으로 나타났다.

※ 연도별 음식점 발생 비율(건수, %) : ('21) 49 → ('22) 58 → ('23) 56 → ('24) 58 → ('25) 60

※ 외식빈도가 하루 1회 이상인 분율(%), 질병관리청 : ('21) 23.8 → ('22) 27.7 → ('23) 28.7



< 2025년 시설별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

③ 원인균별 : 살모넬라 식중독 매년 증가, 노로바이러스도 큰 폭 증가

'25년 역시 전년과 동일하게 살모넬라 식중독이 79건(25%), 4,248명(43%)으로 가장 많았으며, 노로바이러스 68건(21%), 병원성대장균 23건(7%)이 그 다음으로 많이 발생했다.

전년과 대비하여 노로바이러스는 전년보다 31건, 살모넬라는 21건 증가해 증가폭이 두드러지게 컸으며, 원충은 5건, 바실러스세레우스는 4건, 클로스트리디움 퍼프린젠스는 3건이 감소하였다.

※ '24년 주요 원인병원체(건) : 살모넬라(58) > 노로바이러스(37) > 병원성대장균(24) > 클로스트리디움 퍼프린젠스(19) > 바실러스(13) > 캄필로박터 제주니(12) > 원충(8) 순

특히 살모넬라는 매년 증가 추세를 보이고 있으며, 주요 원인식품인 달걀과 달걀 취급과정에서 발생하는 교차오염에 더욱 주의가 필요한 것으로 나타났다. 달걀을 만진 후에는 반드시 세정제를 사용하여 손을 깨끗이 씻어야 하며, 조리 시에는 중심온도 75℃에서 1분 이상 충분히 가열해야 한다.

※ 연도별 살모넬라 발생 현황 : ('21) 32건/1,561명 → ('22) 44건/1,235명 → ('23) 48건/2,549명 → ('24) 58건/1,907명 → ('25) 79건/4,248명



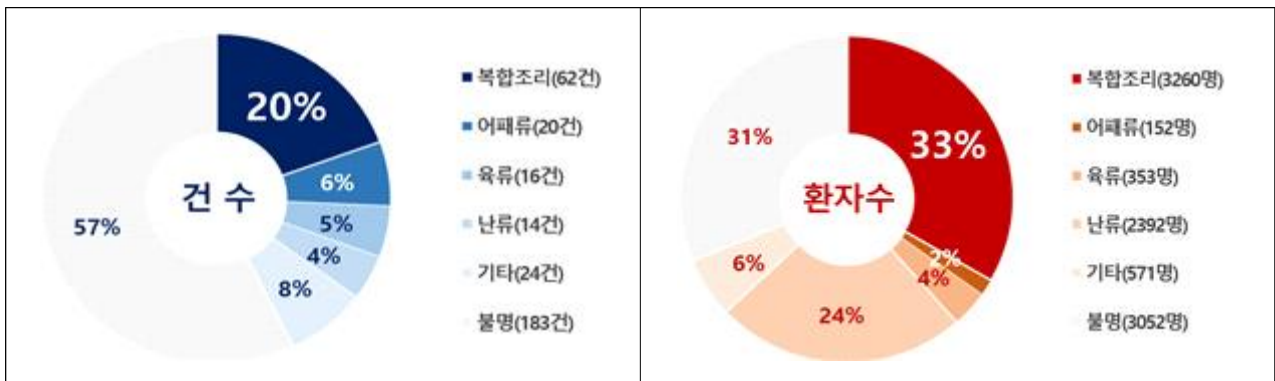
< 2025년 원인균별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

④ 원인식품별 : 급식, 도시락 등 복합조리식품 가장 많아

원인식품이 확인된 사례 중에서는 복합조리식품이 62건(20%), 3,260명(33%)으로 가장 많았으며, 어패류(20건), 육류(16건)가 그 다음으로 발생이 높았다. 특히 난류는 14건(4%), 2,392명(24%)으로 건수 대비 환자수가 많이 발생하여, 대규모 식중독 발생이 높은 것으로 나타났다.

세부적으로 살펴보면 복합조리식품에는 급식 등 백반(26건), 김밥(23건)이 어패류에는 굴(8건), 수산물기타(5건)의 항목이 주요 원인이었고, 육류는 육회 등 소 생식(6건)과 제육볶음 등 돼지요리(5건)가 난류에는 달걀(5건), 메추리알 등 반찬(4건)이 주요 원인식품으로 확인되었다.

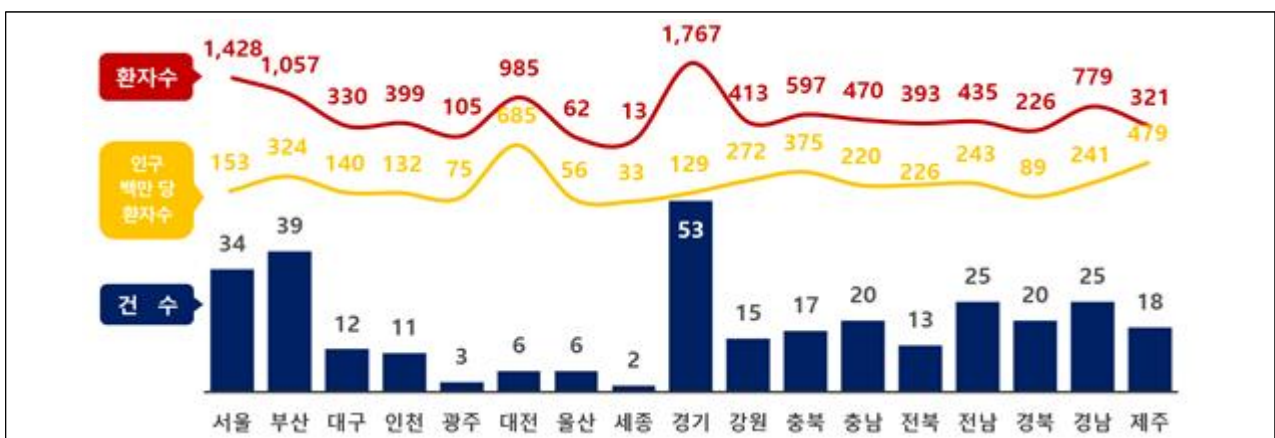
복합조리식품은 다양한 식재료를 함께 사용하는 만큼 식재료 간 교차오염이 발생하기 쉬워 칼과 도마를 식재료별로 구분 사용하여 교차오염을 원천 차단해야 한다. 또한, 조리 후 상온에 방치할 경우 미생물이 빠르게 증식하므로 즉시 섭취하거나 적정온도(냉장 5℃ 이하, 냉동 -18℃ 이하)에서 보관하는 것이 필수적이다.



< 2025년 원인식품별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

⑤ 지역별 : 수도권 등 인구 밀집 지역에서 주로 발생

지역별로는 경기(53건), 부산(39건), 서울(34건) 등 인구가 많은 지역에서 주로 발생하였으며, 인구 백만명당 환자수를 고려하면 대전(685명), 제주(479명), 충북(375명) 순이었다.



< 2025년 지역별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

“25년 식중독 통계”는 식품안전나라 누리집(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)에서 ‘식중독 통계’ 또는 KOSIS 국가통계포털(<https://kosis.kr/index/index.do>)에서 ‘식생활관리현황’으로 검색하여 상세히 확인할 수 있다.

식약처는 이번 통계 분석 결과를 바탕으로 **취약시설에 대한 사전 위생점검과 맞춤형 예방 홍보를 지속 강화**하고, 계절별·원인별 식중독 발생 특성을 반영한 안전관리 대책을 차질 없이 추진하여 국민이 안전한 식생활 환경을 누릴 수 있도록 최선을 다할 계획이다.

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	사무관	김지민 (043-719-2105)





승인통계 「식생활관리현황」(제145012호)

※ 자료출처 : 통합식품안전정보망 '식중독보고관리시스템'

① 월별

월별	1월	2월	3월	4월	5월	6월
건수	30	18	19	17	25	28
환자수	484	461	470	553	1,321	989
월별	7월	8월	9월	10월	11월	12월
건수	37	42	45	23	15	20
환자수	1,108	1,454	1,475	595	190	680

② 원인시설별

원인 시설별	음식점	학교	학교 외 집단급식	가정집	기타*	불명
건수	192	36	47	3	32	9
환자수	3,850	1,691	1,865	11	2,296	67

* 기타: 집단급식소설치 미대상, 식품제조가공업소, 즉석판매가공업소, 무신고영업 등

③ 원인병원체별

원인 병원체별	살모넬라	노로 바이러스	병원성 대장균	캠필로박터 제주니	클로스트리디움 퍼프린젠스	바실러스 세레우스
건수	79	68	23	16	16	9
환자수	4,248	1,632	520	432	953	112
원인 병원체별	황색 포도상구균	장염 비브리오	기타 바이러스	원충	자연독	불명
건수	5	4	3	3	1	92
환자수	201	18	44	42	8	1,570

* 기타바이러스: 로타바이러스, 사포바이러스

④ 지역별

지역별	서울	부산	대구	인천	광주	대전	울산	세종	경기
건수	34	39	12	11	3	6	6	2	53
환자수	1,428	1,057	330	399	105	985	62	13	1,767
지역별	강원	충북	충남	전북	전남	경북	경남	제주	불명
건수	15	17	20	13	25	20	25	18	0
환자수	413	597	470	393	435	226	779	321	0





손 씻기



흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기

보 관온도 지키기



냉장식품 5℃ 이하,
냉동식품 -18℃ 이하 보관

구 분 사용하기



칼·도마 식재료별 구분사용
날음식과 조리음식 구분

가 열하기



육류 중심온도 75℃
(어패류 85℃)
1분 이상 익히기

세 척·소독하기



식재료와 조리기구는
깨끗이 세척·소독

이것만
기억하세요!



「식중독 예방」

손보구가세