



# 식약처, '25년 주요 식중독 예방 대책 발표

- '살모넬라', '노로바이러스', '김치', '운반음식' 등 주요 원인별 집중관리

식품의약품안전처(처장 오유경)는 '24년 식중독이 총 320건, 환자 6,800명(잠정) 발생해 전년에 비해 다소 감소했고, 살모넬라, 노로바이러스 등이 주로 음식점, 학교, 어린이집·유치원 등에서 발생했다고 밝혔다.

특히, 지난해에는 24개 학교에서 865명의 환자가 발생한 집단 식중독의 원인이 노로바이러스에 오염된 '김치'로 확인됨에 따라 김치에 대한 관리 강화가 더욱 필요해졌다.

## [ '24년 주요 식중독 발생 현황 ]

(발생 현황) 총 320건, 환자 6,800명으로 전년대비 발생건수 약 11%, 환자 약 23% 감소

\* ('23) 359건, 8,789명 → ('24) 320건, 6,800명(역학조사 진행 중 사례 포함)

(원인병원체) 살모넬라(18%), 노로바이러스(14%), 병원성대장균(12%) 등

(발생 시설) 음식점(54%), 학교(14%), 어린이집·유치원(10%) 등

이에 식약처는 올해(2025년) ①살모넬라 ②노로바이러스 ③김치 ④운반음식 등 4개 분야를 집중관리 대상으로 정하고 식중독 예방 활동을 적극 추진하겠다고 밝혔다.

### ① 살모넬라 원인 식품(달걀) 사전 안전관리 강화

식약처는 달걀의 살모넬라 오염 여부를 추적 모니터링하기 위해 달걀 생산 농가부터 수거·검사를 강화한다.

유통단계에는 살모넬라 오염 위험이 높은 노계 산란 달걀과 솔세척 달걀\*의 살모넬라 검사도 실시한다.

\* 솔세척 달걀이 물세척 달걀에 비해 외부 오염물질의 제거가 어려움

## ② 노로바이러스 안전관리 강화

영유아 시설의 노로바이러스 식중독 예방과 확산 방지를 위해 시설 내 문고리 등 사전 환경 검사를 실시하고, 시설 내 유증상자 발생 시 구토물 처리 등 조치 요령을 실습하는 체험 프로그램을 운영한다.

아울러 노로바이러스 등에 오염된 생식용 굴의 신속한 유통 차단을 위해 소매시장뿐만 아니라 유통 길목인 도매시장에서 수거·검사를 실시하고, 노로바이러스 검출 시 생식용으로 판매되지 않도록 조치한다.

## ③ 김치 안전관리를 위한 식품안전관리인증기준(HACCP) 운영 관리 강화

HACCP\* 의무적용 품목인 김치는 제조단계에서 미생물 오염을 최소화하기 위해 제조업체가 절임배추 등 원재료 소독 공정을 중요관리점(CCP)으로 설정·운영하도록 한다.

\* Hazard Analysis Critical Control Point : 식품의 제조·가공·유통 등 모든 과정에서 발생할 수 있는 각 과정의 위해요소를 확인·평가하여 중점적으로 관리하는 기준

또한 김치 제조에 참여하는 종업원의 건강 상태를 확인해 발열, 설사 등 이상 증상이 있는 경우 제조작업에서 배제하도록 선행요건을 강화한다.

## ④ 대량 조리 운반음식 중점 관리

이동배식, 출장뷔페, 도시락 등 운반음식으로 인한 대규모 식중독 예방을 위해 학교 급식소에 운반음식을 납품하는 식품제조·가공업체 등에 대한 위생 관리 실태를 집중점검한다.

산업체 등에 대량 조리 식품을 판매하는 배달 음식점도 지자체와 합동점검을 실시하는 등 집중관리한다.

이와 더불어 식약처는 한국프랜차이즈산업협회, 한국외식업중앙회 등 음식점 관련 협회와 어린이집총연합회, 유치원총연합회, 교육부 등과 긴밀히 협력해 식중독 예방 및 대응 활동도 지속할 예정이다.

아울러 평소 손씻기, 보관온도 지키기, 익혀먹기 등 식중독 예방 수칙을 철저히 준수해 줄 것을 당부하였다.

식약처는 앞으로도 식중독 발생 현황 분석을 통해 주요 원인식품 및 발생시설에 대하여 사전 안전관리 및 예방 교육·홍보를 강화하는 등 국민의 안전하고 건강한 식생활 환경을 조성하기 위해 최선을 다할 계획이다.

#### <붙임> 식중독 예방 6대 수칙

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





식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

# 식중독 예방 6대 수칙 자켜요!



**손** 씻기

흐르는 물에  
비누로 30초 이상 씻기



**보** 관온도

냉장식품 5℃ 이하  
냉동식품 -18℃ 이하



**구** 분사용

날음식과 조리음식 구분  
칼·도마 구분 사용



**끓** 여먹기

물은 끓여서 먹기



**익** 혀먹기

육류 중심온도 75℃  
[어패류 85℃] 1분 이상 익히기



**세** 척소독

식재료·조리기구는  
깨끗이 세척·소독하기