질병관리청	보 도 참 고 자 료		
배 포 일	2021. 6. 21. / (총 10 매)	담당부서	감염병관리과
과 장	이 동 한	전 화	043-719-7140
담 당 자	이 재 은		043-719-7151

여름철 수인성·식품매개 감염병 발생 증가에 따른 감염 주의

◇ 여름철 발생 할 수 있는 수인성·식품매개 감염병에 대한 예방수칙 준수 등 당부
◇ 안전한 물과 음식 섭취, 조리 위생 준수, 흐르는 물에 30초 이상 비누로 올바른 손 씻기 등 개인위생 실천이 가장 중요

□ 질병관리청(청장 정은경)은 무더위가 시작되는 여름철, **수인성·식품매개 감염병 집단발생이 증가**하고 있어, **예방수칙을 준수**해줄 것을 당부하였다.

○ 질병관리청과 지방자치단체는 수인성·식품매개감염병 집단발생 대응을 위하여 **하절기 비상방역체계**를 운영하고 있으며, 5월 한 달간 **총 52건**의 집단발생이 보고되었고, **628명**이 의료기관에서 치료 받았다(붙임 1 참조).

- '17~'19년 평균 62건에 비해 적으나, '20년 사회적 거리 두기 시행 후 감소하였던 집단발생이 무더위가 본격화되는 6월 이후 증가할 수 있어 주의가 요구된다.

* 5월 집단발생 건 수 : ('17년)51건 → ('18년)62건 → ('19년)72건 → ('20년)8건 → ('21년)52건

□ 집단발생 52건 중 병원체가 확인된 사례는 총 14건이며, **노로바이러스** 11건, **그룹A형 로타바이러스** 1건, **장독소성대장균** 1건, **캄필로박터균** 1건이 보고되었다.

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

○ 동기간동안 장관감염증 표본감시를 통해 **살모넬라균, 캄필로박터균 감염증 환자 발생 건수가 매주 증가**하고 있음을 확인하였다(붙임 2 참조).

○ 특히, **하절기에는 온도와 습도가 높아져 세균증식이 활발**해지면서, 살모넬라감염증, 캄필로박터균 감염증, 병원성대장균 감염증 등이 증가하므로 주의가 필요하다.

<전국 표본기관의 살모넬라균 및 캄필로박터균 신고현황('21.5.2.~6.5.)>

(단위 : 명)

구분	19주(5.2.~5.8.)	20주(5.9.~5.15.)	21주(5.16.~5.22.)	22주(5.23.~5.29.)	23주(5.30.~6.5.)
살모넬라균	25	37	43	42	45
캄필로박터균	48	62	55	65	89

□ 5월 집단발생 장소는 **어린이집**에서 **집단발생**이 **24건**(46.2%)으로 가장 많았고, 그 다음으로 **음식점 12건**(23.1%), **산후조리원, 요양원** 등 **시설 관련 4건**(7.7%), **가족 4건**(7.7%) 순이었다.

○ 코로나-19 발생 이전인 **'17~'19년에는 음식점, 시설 및 학교 순***으로 집단발생이 많았으나, **올해는 특히 어린이집**에서 많이 발생하는 양상이다.

* ('17년) 음식점, 시설, 직장 순, ('18년) 음식점, 학교, 시설 순, ('19년) 음식점, 학교, 직장 순

○ 올해 하반기에 코로나-19 백신접종 등으로 사회적 거리 두기가 완화되면 **집단급식과 단체생활의 증가**로 **학교와 요양병원 등 시설에서의** 집단발생이 증가될 수 있어, **철저한 위생관리**가 필요하다.

□ 수인성·식품매개감염병 예방을 위해서는 **손 씻기 등 위생 수칙을 준수**하고, 음식은 충분히 익히거나 흐르는 물에 충분히 씻어 먹는 등 **안전하게 조리된 음식물을 섭취**해야 한다.

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW 1339 질병관리청 콜센터

○ 아울러, 조리도구를 구분하여 사용하고, 설사 등의 증상이 있는 경우 음식을 조리하지 않는 등 **조리 위생수칙**을 준수해야 한다.

< 수인성·식품매개 감염병 예방수칙 >

① 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기
② 음식은 충분히 익혀 먹기
③ 물은 끓여 마시기
④ 채소·과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹기
⑤ 설사 증상이 있는 경우에 조리하지 않기
⑥ 위생적으로 조리하기
⑦ 칼, 도마 조리 후 소독하고 생선·고기·채소 도마 분리 사용하기

□ 질병관리청 정은경 청장은 "여름철에는 수인성·식품매개 감염병 발생위험이 높아지므로 **자주 손을 씻는 등 개인위생**을 철저히 하고 **안전한 물과 음식을 섭취**하는 **예방수칙**을 **준수**해 줄 것"을 당부하였다.

<붙임> 1. 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황
2. 장관감염증 표본감시 현황(24주차 기준)
3. 질의응답
4. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

붙임 1 수인성 · 식품매개감염병 집단발생 현황

□ 월별 수인성 및 식품매개감염병 집단발생 현황 ('21.6.16일 기준)

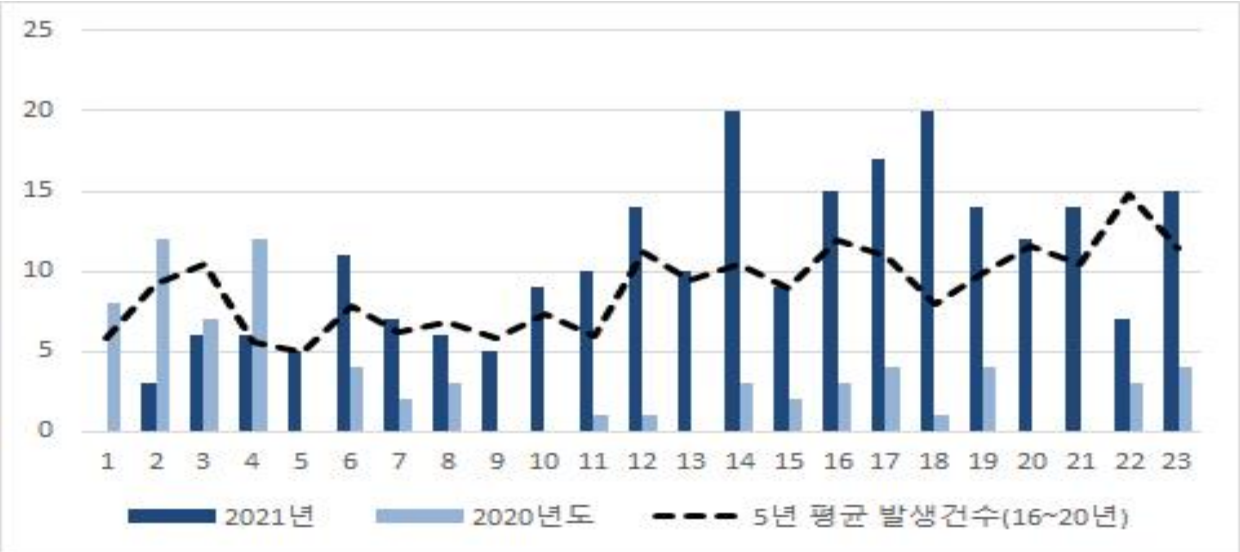
(단위 : 건(명))

월	2016		2017		2018		2019		2020*		2021*		합계	
	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수	발생건	사례수
1월	22	192	38	296	28	178	48	503	42	285	20	375	198	1,829
2월	17	89	33	215	37	557	35	275	9	99	30	433	161	1,668
3월	33	452	33	351	61	1,334	56	988	4	38	54	837	241	4,000
4월	49	567	50	858	47	848	67	1,012	11	127	68	905	292	4,317
5월	53	871	51	691	62	1,213	72	873	8	22	52	628	246	3,670
6월	48	766	65	904	51	1,068	66	952	20	522	-	-	250	4,212
7월	34	459	56	753	69	979	58	772	45	720	-	-	262	3,683
8월	72	2,516	65	1,346	50	1,586	48	517	27	263		-	262	6,228
9월	53	576	50	1,179	96	5,762	48	308	17	192	-	-	264	8,017
10월	56	795	25	379	79	970	29	344	15	223	-	-	204	2,711
11월	57	929	30	369	62	880	35	577	21	393	-	-	205	3,148
12월	63	927	43	471	55	872	38	531	25	175	-	-	224	2,976
합계	557	9,139	539	7,812	697	16,247	600	7,652	244	3,059	224	2,550	2,809	46,459

* 2020, 2021년 현황은 잠정통계로 변동가능

□ 주별 집단발생 현황

(단위: 건)

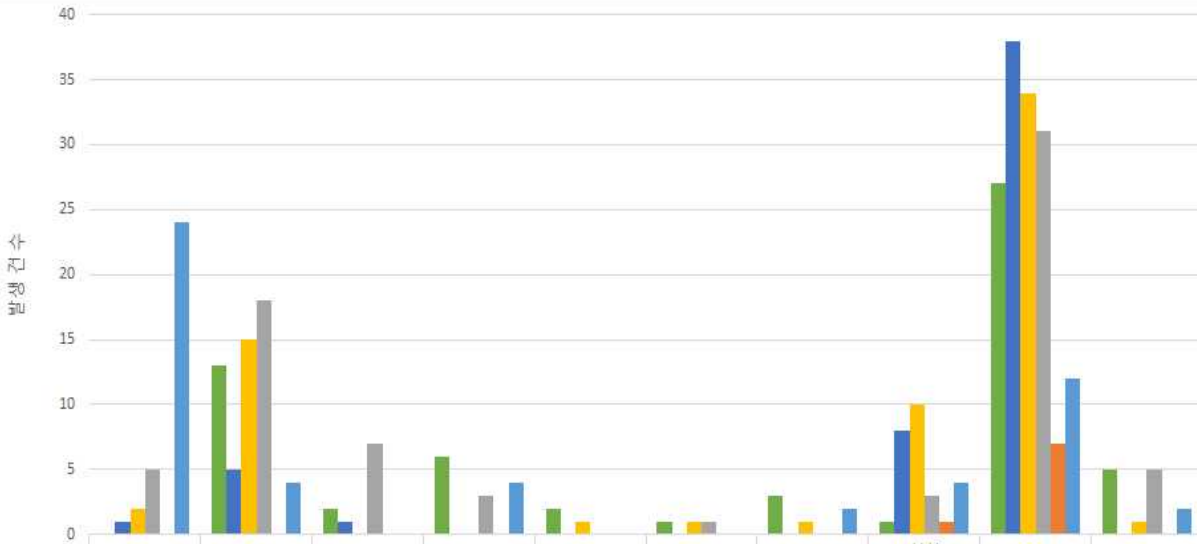


OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

□ '16~21년 집단발생 장소(5월)

(단위: 건)



	어린이집	학교 (유치원포함)	직장	가족	지역사회	학원	군인,경찰	시설 (요양원,병원, 재활원,조리원, 수양원 등)	음식점 기타	불명
2016	0	13	2	6	2	1	3	1	27	5
2017	1	5	1	0	0	0	0	8	38	0
2018	2	15	0	0	1	1	1	10	34	1
2019	5	18	7	3	0	1	0	3	31	5
2020	0	0	0	0	0	0	0	1	7	0
2021	24	4	0	4	0	0	2	4	12	2

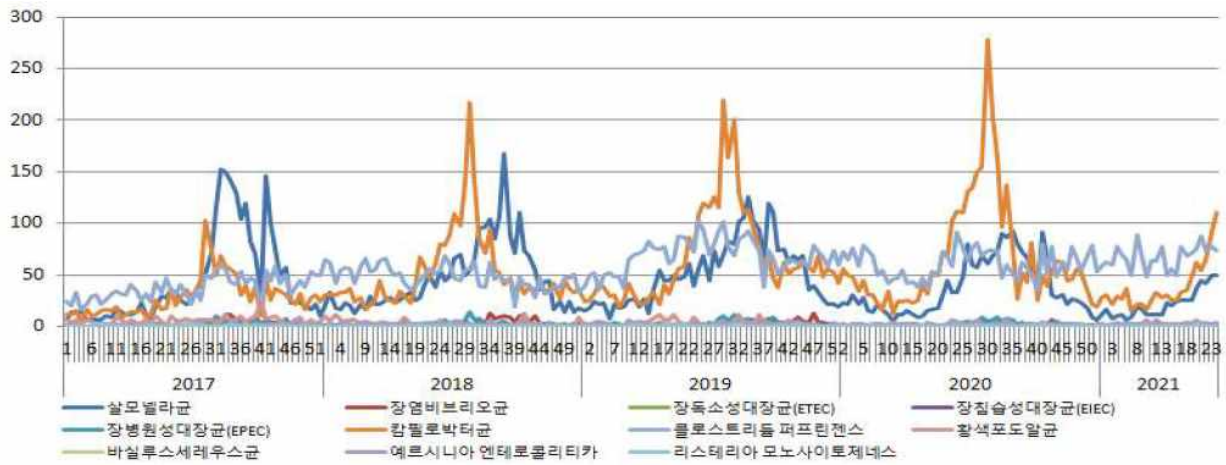
OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

붙임 2 장관감염증 표본감시 현황(24주차 기준)

□ 세균성 장관감염증(캄필로박터균, 살모넬라균 등) 환자 감시 현황

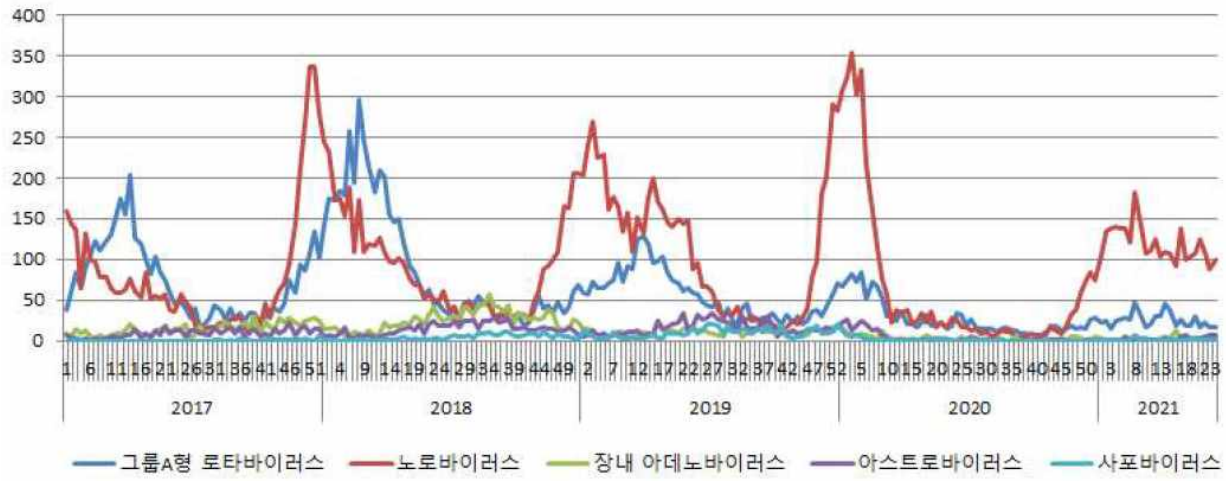
(단위: 명)



<전국 표본기관의 세균성 장관감염증(캄필로박터균, 클로스트리듐 퍼프린젠스, 살모넬라균 등) 신고현황(2017-2021)>

□ 바이러스성 장관감염증(그룹A형 로타바이러스, 아스트로바이러스 등) 감시현황

(단위: 명)



<전국 표본기관의 바이러스성 장관감염증(노로바이러스, 아스트로바이러스 등) 신고현황(2017-2021)>

- 본 정보는 표본감시 참여기관의 장관감염증 환자* 감시 자료를 신고 시점 기준으로 분석한 잠정통계로 변동 가능함

* 환자 : 감염병의 병원체가 인체에 침입하여 증상을 나타내는 사람으로서 제11조제6항의 진단기준에 따른 의사 또는 한의사의 진단이나 보건복지부령으로 정하는 기관의 실험실 검사를 통하여 확인된 사람

- 수행기관 : 질병관리본부 감염병관리센터 감염병관리과 / 전국 197개 장관감염증 표본감시사업 참여의료기관(병원급 이상)
  * 2017년 31주차부터 표본기관을 103개에서 192개로 확대

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

붙임 3 질의응답

1. 수인성·식품매개감염병이란 무엇인가요?

○ 병원성 세균, 바이러스, 원충에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 장관증상이 주로 발생하는 질환입니다.

2. 수인성·식품매개감염병의 장관감염증 종류는 주로 어떤 것이 있나요?

○ 제4급 감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있습니다.

구분	종류
세균 (11종)	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
바이러스 (5종)	그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
원충 (4종)	이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

3. 수인성·식품매개감염병은 어떻게 전파되나요?

○ 수인성·식품매개감염병은 주로 오염된 물과 음식물을 섭취하여 감염됩니다.

○ 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.

○ 또한, 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다.

○ 특히, 제2급 감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다룬 음식에 의해 옮겨질 수도 있고, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있습니다.

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

4. 수인성·식품매개감염병을 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
2. 물은 끓여 마시기
   - 끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기
3. 음식 익혀먹기
   - 중심온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀먹기
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질 벗겨 먹기
5. 위생적으로 조리하기
   - 칼, 도마 조리 후 소독, 생선, 고기, 채소 등 도마 분리사용 등
6. 설사증상이 있는 경우 조리하지 않기

5. 수인성·식품매개감염병 집단발생은 몇 명 기준이고 어떻게 신고해야 하나요?

○ 같은 시간, 장소에서 음식물을 섭취한 사람들 중 2명 이상이 장관 증상(구토, 설사, 복통 등)이 발생한 경우에 가까운 보건소 즉시 신고합니다.

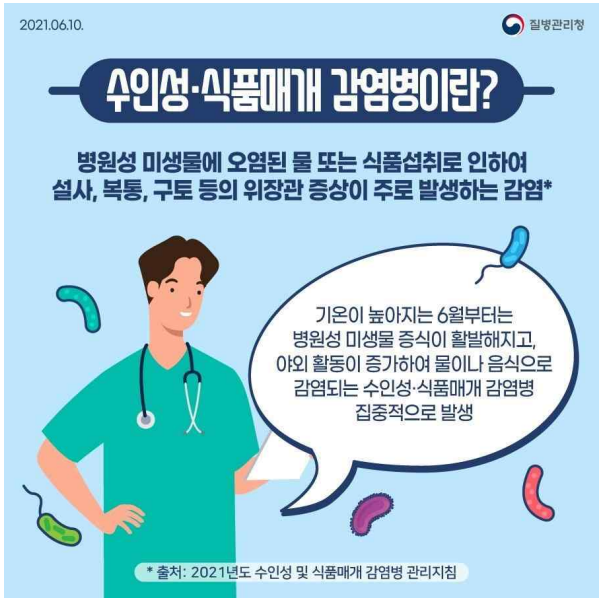
6. 수인성·식품매개감염병 집단발생 신고는 누가 할 수 있나요?

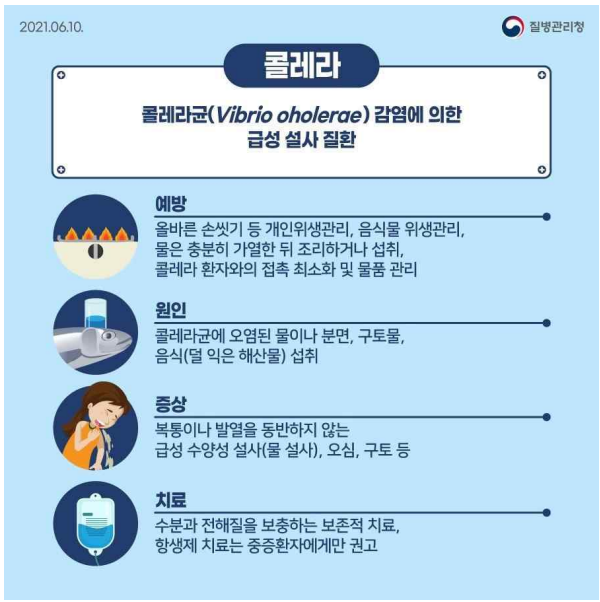
○ 발생한 식당업주, 증상발현자 또는 집단발생을 목격한 경우 등 **누구나** **가까운** 관할지역 **보건소로 신고**하는 것이 가능합니다.

OPEN 출처표시 공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강 해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

붙임 4 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료





OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강
해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터

2021.06.10. 질병관리청

세균성이질

이질균(*Shigella* spp.) 감염에 의해 급성 염증성 장염을 일으키는 질환

예방
올바른 손씻기 등 개인위생관리, 안전한 음식 섭취
(특히, 살균된 우유 섭취)

원인
이질균에 오염된 식수 또는 음식 섭취로 감염
환자나 병원체 보유자와 직간접 접촉에 의한 감염도 가능

증상
고열, 구역질, 구토, 경련성 복통,
설사(혈변, 점액변), 잔변감 등

치료
수분과 전해질을 보충하는 보존적 치료, 항생제 치료

2021.06.10. 질병관리청

장출혈성대장균감염증

**장출혈성대장균
(Enterohemorrhagic *Escherichia coli*)의
감염에 의하여 출혈성 장염을 일으키는 질환**

예방
올바른 손씻기 등 개인위생관리, 육류 제품은 충분히 익혀서 먹기
(쇠고기는 섭씨 75도 이상으로 3분 이상 가열),
야채류는 깨끗한 물로 잘 씻어서 섭취

원인
오염된 물 또는 음식 섭취
(우유 등에 의한 경구 감염과 오염된 식수 등을 통한 수인성 감염)
적은 양으로도 감염될 수 있어 사람-사람 간 전파 차단 중요

증상
설사(경증, 수양성 설사부터 혈성 설사까지 다양한 양상),
환자의 약 10%에서 용혈성요독증후군 발생 가능(10세 미만 소아)

치료
수분과 전해질을 보충하는 보존적 치료
항생제는 용혈성요독증후군 발생 위험을 높이므로 권고하지 않음

2021.06.10. 질병관리청

비브리오패혈증

**비브리오패혈증균
(*Vibrio vulnificus*) 감염에 의한 급성 패혈증**

예방
어패류 충분히 익혀 먹기(특히, 고위험군 환자)
피부에 상처가 있는 사람은 오염된 바닷물과 접촉을 피하고,
바닷물에 접촉시 깨끗한 물과 비누로 노출 부위 씻기

원인
해산물을 날로 먹거나 덜 익혀서 먹을 경우 감염
상처난 피부가 오염된 바닷물에 접촉할 때 감염

증상
발열, 오한, 혈압 저하, 복통, 구토, 설사 등의 증상이 발생하고,
1/3은 저혈압이 동반, 대부분 증상 발생 24시간 내
피부 병변이 생기고, 주로 하지에 발생

치료
병변절제(괴사조직 제거 및 근막절개술),
항생제 치료

2021.06.10. 질병관리청

수인성·식품매개 감염병 예방수칙

01 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손씻기

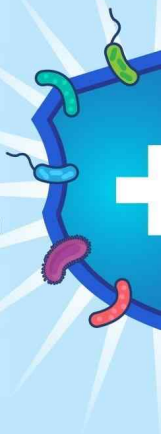
02 음식은 충분히 익혀 먹기

03 물은 끓여 마시기

04 채소·과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹기

05 설사 증상이 있는 경우에 조리하지 않기

06 위생적으로 조리하기
* 칼, 도마 조리 후 소독, 생선·고기·채소 등 도마 분리 사용 등



OPEN 출처표시
공공누리 공공저작물 자유이용허락

나부터 지키는 우리 모두의 건강
해외감염병 NOW
1339 질병관리청 콜센터