

하절기 수인성·식품매개 감염병 집단발생 대비 24시간 비상방역체계 운영 시작!

- 하절기, 질병청·전국 보건소 5월 1일부터 비상방역체계 가동
- 감염병 발생의 신속한 보고 및 대응을 위한 24시간 업무체계 운영
- 2인 이상 집단발생 시 보건소 신고, 안전한 음식물 섭취 및 올바른 손씻기 등 감염병 예방수칙 준수

질병관리청(청장 임승관)은 수인성·식품매개감염병*의 발생 가능성이 높은 시기인 5월부터 9월까지 5개월간('26.5.1.~9.30.) 하절기 비상방역체계를 운영한다.

* 제2·3급감염병 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증 등
제4급감염병 장관감염증(살모넬라감염증, 장염비브리오균감염증, 캄필로박터균감염증 등)

기온이 상승하면 병원성 미생물 증식이 활발해지면서 수인성·식품매개감염병 발생이 증가할 수 있으며, 특히 가정의 달인 5월에는 단체모임 및 국내·외 여행이 늘어남에 따라 집단발생*이 많아질 수 있다.

* 집단발생: 감염으로 추정되는 노출 기간, 추정 장소 및 추정 원인물질(식품, 물 등)을 섭취한 사람들 중 위장관증상(구토, 설사, 복통 등)이 2인 이상 발생한 경우

2025년 집단발생 건수는 총 625건으로 지난 4년(2021~2024년) 평균(525건) 대비 19.1% 증가하였으며, 사례 수는 총 13,935명으로 지난 4년 평균(10,046명)과 비교하여 38.7% 증가한 것으로 나타났다.

표 1. 연도별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황

| 구분 | 2021년 | 2022년 | 2023년 | 2024년 | 2025년* | 과거 4년 평균 ('21-'24년) |
|-----------------|-------|-------|--------|--------|--------|---------------------|
| 발생 건수(건) | 470 | 491 | 601 | 537 | 625 | 525 |
| 사례 수(명) | 7,900 | 7,422 | 12,700 | 12,161 | 13,935 | 10,046 |
| 건당 사례 수(발생 건/명) | 16.8 | 15.1 | 21.1 | 22.6 | 22.3 | 19.1 |

* 2025년 통계는 잠정통계로 변동 가능

특히, 집단발생의 시기별 발생현황을 보면 하절기(5~9월)에는 세균성 수인성·식품매개감염병의 발생이 증가하며, 그 중 살모넬라균(38.2%), 병원성대장균(11.8%)이 주로 발생한 것으로 나타났다.

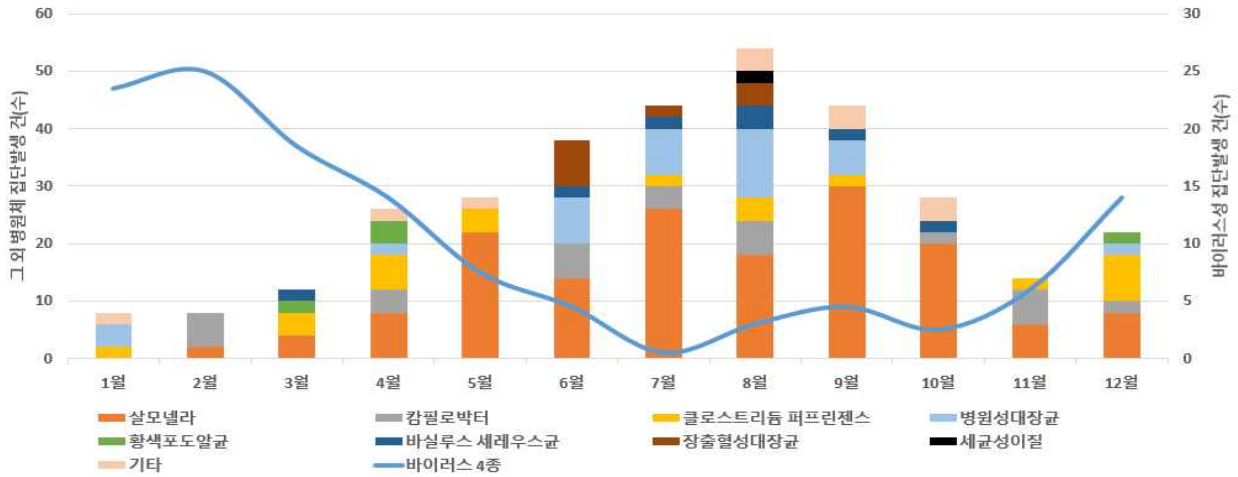


그림 1. 2025년 월별 원인병원체별 수인성·식품매개감염병 집단발생 현황

* 2025년 통계는 잠정통계이며, 중복감염, 불명 건은 제외하여 작성함

** 바이러스 4종: 노로바이러스, 그룹 A형 로타바이러스, 사포바이러스, 아스트로바이러스

이에, 질병관리청은 수인성·식품매개감염병을 조기 인지하기 위하여 전국 시도 및 시군구 보건소와 함께 집단발생 시 신속한 보고와 역학조사 등 감염병 대응을 위한 비상근무를 실시하고, 24시간 업무체계를 유지할 예정이다.

임승관 질병관리청장은 “집단발생 시 신속한 대응을 위해 2인 이상 설사, 구토 등 유사 증상(장관감염 증상) 환자가 발생하면 가까운 보건소에 즉시 신고해 달라”고 강조하며, “수인성·식품매개감염병 예방을 위해서는 안전한 물과 음식물 섭취(끓여 먹기, 익혀 먹기), 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 등 기본적인 감염병 예방수칙 준수가 중요하다.”고 당부하였다.

◀ 여름철 수인성·식품매개감염병 7대 예방수칙 ▶

- 올바른 손 씻기 6단계 생활화(흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기)
- 음식은 충분히 익혀 먹기
- 물은 끓여 마시기
- 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
- 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
- 위생적으로 조리하기
- 생선·고기·채소 도마 분리 사용(칼, 도마는 조리 후 소독)

- <붙임> 1. 수인성·식품매개감염병 질의응답
 2. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료
 3. 올바른 손 씻기 홍보자료

| | | | | |
|---------------|------------------|-----|-------|---------------------|
| 담당 부서 <총괄> | 감염병정책국 감염병관리과 | 책임자 | 과 장 | 이형민 (043-719-7140) |
| | | 담당자 | 연구관 | 서순영 (043-719-7157) |
| | | 담당자 | 주무관 | 이데보라 (043-719-7152) |
| 담당 부서 <협조> | 종합상황실 | 책임자 | 과 장 | 김경호 043-719-9300 |
| | | 담당자 | 주무관 | 주현동 043-719-9370 |
| | | 담당자 | 선임연구원 | 박연경 043-719-9383 |

1. 수인성·식품매개감염병이란 무엇인가요?

- 병원성 세균, 바이러스, 원충에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 장관 증상이 주로 발생하는 질환입니다.

2. 수인성·식품매개감염병의 종류는 주로 어떤 것이 있나요?

- 제2·3급 수인성·식품매개감염병에는 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성 대장균감염증, 비브리오패혈증, A·E형 간염이 있으며
- 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 음식을 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, 제2급감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다른 음식에 의해 옮겨질 수도 있으며, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체보유자와 접촉하지 않아야 합니다.

4. 수인성·식품매개감염병을 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 올바른 손 씻기 6단계 생활화
 - 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
2. 물은 끓여 마시기
 - 끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기
3. 음식 충분히 익혀 먹기
 - 중심 온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀 먹기
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻거나 껍질 벗겨 먹기
5. 설사 증상이 있는 경우 음식 조리 및 준비하지 않기
6. 위생적으로 조리하기
7. 소독, 생선, 고기, 채소 도마는 분리 사용하기
 - 칼, 도마는 조리 후 소독

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

- 2명 이상이 동일한 음식물(음용수 포함)을 섭취하여 설사, 구토 등 유사한 증상(장관감염 증상)이 동시에 발생한 경우에 가까운 보건소로 즉시 신고합니다.

6. 수인성·식품매개감염병 집단발생 신고는 누가 할 수 있나요?

- 감염병 환자 신고와는 별개로 신고되는 사항으로 반드시 의료인이 신고하지 않아도 됩니다.
 - 발생한 식당업주, 증상 발현자 또는 집단발생을 목격한 경우 등 누구나 가까운 관할지역 보건소로 신고하는 것이 가능합니다.

2024.2.22.



수인성·식품매개감염병 6대 예방수칙!



수인성·식품매개감염병이란?

세균, 바이러스 등에 오염된 물이나
음식 섭취로 인해 주로 구토, 설사,
복통 등의 장관증상을 보이는 질환

주요 예방수칙



올바른 손씻기 생활화



음식은 충분히 익혀먹기



물은 끓여 마시기



채소, 과일은 깨끗한 물에
충분히 씻어먹기



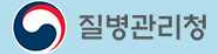
설사 증상이 있는 경우
음식 조리 및 준비 금지



위생적으로 조리하기

*칼, 도마 조리 후 소독
생선, 고기, 채소 등 도마 분리 사용

2025.9.9.



손을 비비삼

손을 비누로 비벼요 30초 이상

손씻기만 잘해도
질병 예방 가능!

설사 질환
30%↓

호흡기 질환
20%↓

올바른 손씻기 6단계



손바닥



손등



손가락 사이



두 손 모아



엄지손가락



손톱 밑