



질병관리청

보도참고자료

다시 도약하는 대한민국
함께 잘사는 국민의 나라

보도 일시	2022. 7. 22.(금) 08:50	배포 일시	2022. 7. 22.(금) 08:50
담당 부서	감염병정책국 감염병관리과	책임자	과 장 곽진 (043-719-7140)
		담당자	연구관 김인호 (043-719-7141)
			연구사 김형준 (043-719-7152)

하절기 살모넬라균 감염증 및 캄필로박터균 감염증 증가에 따른 감염 주의

주요 내용

□ 최근 살모넬라균 감염증 및 캄필로박터균 감염증 환자 신고가 증가함에 따라 예방수칙 준수 및 위생관리 당부

- (개인 예방수칙) 외출 후, 배변 후, 식사 전·후 손씻기의 생활화, 안전한 물과 음식 섭취
- (조리시 예방수칙) 조리 위생 준수, 식재료 상온 방치 자제, 완전히 익히기, 식자재의 올바른 보관 및 처리, 설사 증상이 있는 경우 조리 금지
 - (달걀) 달걀을 만진 이후 손씻기, 손상되지 않은 달걀 구입 및 냉장 보관
 - (가금류) 생닭 등을 만진 이후 손씻기, 밀폐용기에 담아 냉장고 하단 보관, 세척 시 세척용수가 다른 식재료에 닿지 않도록 주의

□ 질병관리청(청장 백경란)은 살모넬라균 감염증 및 캄필로박터균 감염증 환자 신고가 증가함에 따라, 주의 및 예방수칙 준수해 줄 것을 당부하였다.

- 전국 208개 표본감시기관에서의 '22년 28주(7.3.~7.9.)에 캄필로박터균 감염증 신고 환자 수는 총 136명, 살모넬라균 감염증 신고 환자 수는 104명으로,
 - 18주(4.24.~4.30.) 이후 증가 추세에 있으며, 과거 발생 경향을 고려할 때 7월 말에서 8월 초까지 지속 증가할 것으로 예상된다.

<주별 살모넬라균, 캄필로박터균 감염증 신고건수>

신고 주	살모넬라균 감염증(명)	캄필로박터균 감염증(명)	신고 주	살모넬라균 감염증(명)	캄필로박터균 감염증(명)
18주 (4.24.~4.30.)	25	22	24주 (6.5.~6.11.)	69	107
19주 (5.1.~5.7.)	28	37	25주 (6.12.~6.18.)	70	138
20주 (5.8.~5.14.)	38	67	26주 (6.19.~6.25.)	78	119
21주 (5.15.~5.21.)	55	73	27주 (6.26.~7.2.)	94	125
22주 (5.22.~5.28.)	48	68	28주 (7.3.~7.9.)	110	144
23주 (5.29.~6.4.)	59	88	29주(잠정) (7.10.~7.16.)	104	113

- 특히, 하절기에는 온도와 습도가 높아져 세균증식이 활발해지면서, 살모넬라균 및 캄필로박터균 등에 의한 장관감염증 발생이 증가하므로 주의가 필요하다.
- 살모넬라균 감염증은 살모넬라균에 노출된 달걀, 우유, 육류 및 가공품이, 캄필로박터균 감염증은 비살균 식품과 가금류가 주요 감염원으로, 이 식품들을 조리할 시 상온 방치 혹은 교차오염이 위험요인이다.
- 예방을 위해 껍질이 손상되지 않은 달걀을 구입, 냉장보관 해야 하며, 껍질을 깬 이후에는 빠른 시간 내에 충분히 가열·조리해야 한다.
 - 달걀의 겉표면은 살모넬라균에 오염되어 있을 가능성이 있어, 달걀을 만진 이후에는 손을 씻어야 한다.
- 또한, 생닭의 표면에는 캄필로박터균이 존재할 수 있어, 생닭을 만진 이후에는 손을 씻어야 하며, 보관 시 밀폐용기에 넣어 냉장고 내 가장 하단에 보관하고,
 - 식재료 세척 시 가장 마지막에 하되 씻는 물이 튀어 다른 식재료가 오염되지 않도록 주의해야 한다.

- 이와 같은 수인성·식품매개감염병 예방을 위해서는 개인위생 및 조리 위생 수칙을 반드시 준수해야 한다.
- 흐르는 물에 30초 이상, 비누로 손 씻기 등 개인 위생 수칙을 준수하고, 충분히 익히거나, 흐르는 물에 충분히 씻어 먹는 등 안전하게 조리된 음식물을 섭취해야 한다.
- 아울러 음식조리 시 식자재에 따라 도마, 칼 등의 조리도구를 구분하여 사용하고, 설사 등의 증상이 있는 경우 음식을 조리하지 않는 등 조리 위생 수칙을 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 백경란 청장은 “여름철에는 수인성·식품매개 감염병 발생 위험이 높아지므로, 자주 손을 씻는 등 개인위생을 철저히 하고, 안전한 물과 음식을 섭취하는 예방수칙을 준수해 줄 것”을 당부하였다.

- <붙임> 1. 「살모넬라균 감염증」 개요
 2. 「캄필로박터균 감염증」 개요
 3. 「살모넬라균 감염증」 및 「캄필로박터균 감염증」 발생 현황
 4. 「살모넬라균 감염증」 질의응답
 5. 「캄필로박터균 감염증」 질의응답
 6. 수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료

붙임 1 「살모넬라균 감염증」 개요

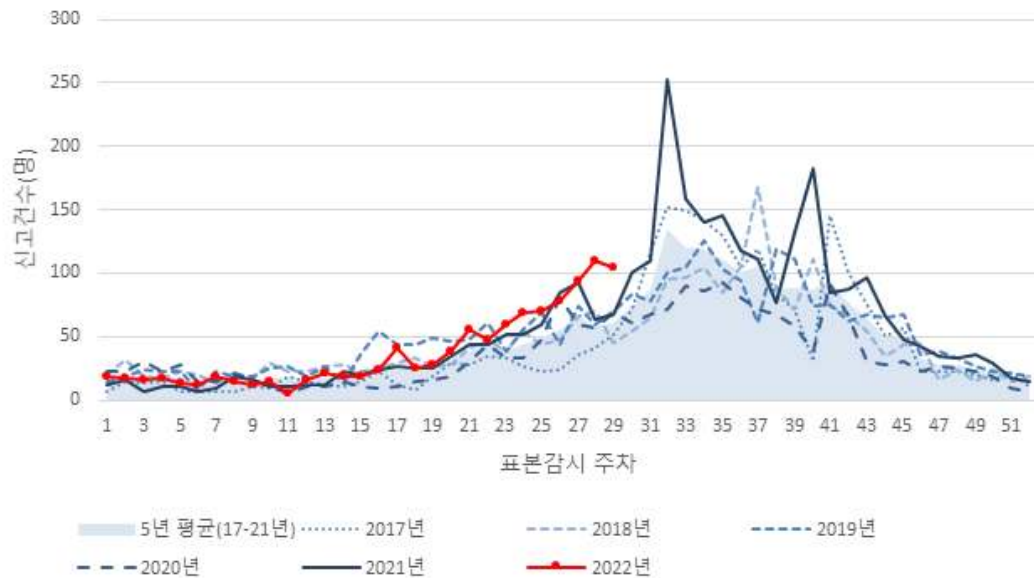
정의	· 비장티푸스성 살모넬라균(non - typhoidal Salmonella)의 감염에 의한 급성위장관염
질병분류	· 법정감염병 : 제4급 감염병 · 질병코드 : ICD - 10 A02
병원체	· non - typhoidal Salmonella - S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Newport, S. Javiana, S. Heidelberg 등 - 살모넬라균속은 장내세균과에 속하는 그람음성 막대균 (보통 $10^2 \sim 10^3$ 이상 개체수에서 감염)
병원소	· 가금류, 돼지, 두더지, 소, 와 같은 가축과 야생동물, 이구아나, 거북이, 개, 고양이, 햄스터 등 애완동물이 주 병원소 · 사람은 보균자, 환자 등이 병원소가 될 수 있음
전파경로	· 오염된 물(지하수 및 음용수 등)이나 음식을 통해 전파 · 살모넬라균에 감염된 동물이나 감염된 동물 주변 환경에 접촉하여 감염
잠복기	· 6~72시간(대부분 12~36시간)
진단	· 검체(대변, 직장도말)에서 비장티푸스성 살모넬라균 분리 동정
증상	· 발열, 두통, 오심, 구토, 복통, 설사 등의 위장증상 · 수일에서 일주일까지 지속
치료	· 대증 치료 : 경구 또는 정맥으로 수분, 전해질 신속히 보충 · 항생제 치료 : 중증, 노약자, 어린이, 면역 저하자에게 권유
치사율	· 대부분 회복, 사망은 드물
관리	· 환자관리 : 증상이 있는 환자는 보육시설·요양시설 종사자, 조리종사자, 간호, 간병, 의료 종사자에서 업무 제한 권고 · 접촉자격리 : 발병여부 관찰(3일)
예방	· 일반적 예방 - 올바른 손 씻기의 생활화 : 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기(특히, 동물·애완동물을 접촉 후 등) - 안전한 음식 섭취 : 음식 익혀먹기, 물 끓여 마시기 - 위생적인 조리하기

붙임 2 「캠필로박터균 감염증」 개요

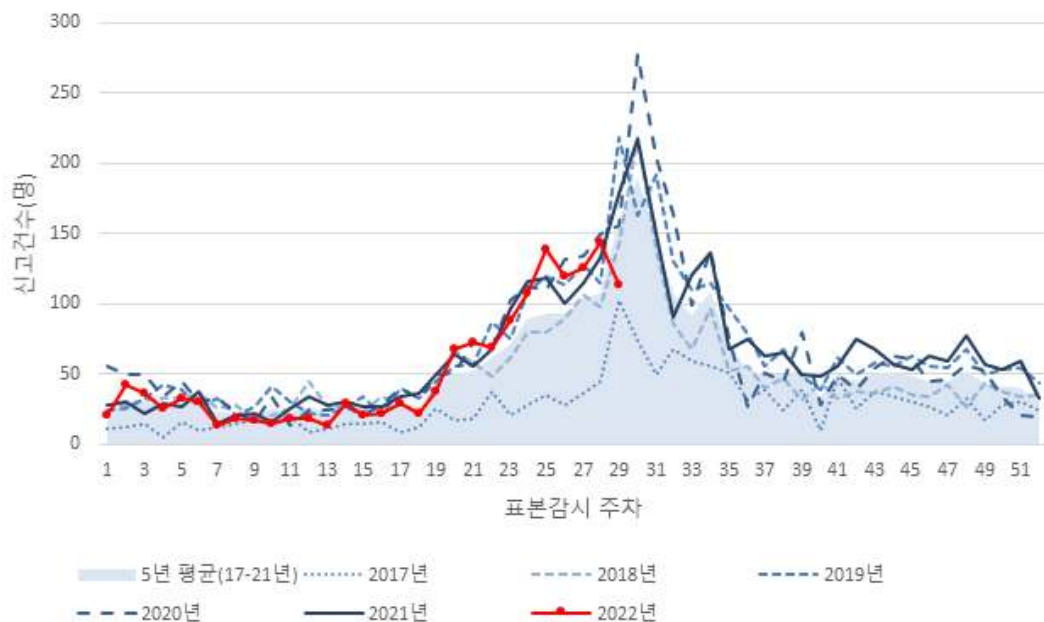
정의	· 캠필로박터균(<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i>)의 감염에 의한 급성위 장관염
질병분류	· 법정감염병 : 제4급 감염병 · 질병코드 : ICD - 10 A04.5
병원체	· <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter coli</i> - 그람 음성 막대균으로 가느다란 나선형 - 배양 배지에서는 구형이나 섬유포 형태
병원소	· 가금류와 소를 포함한 동물, 개, 고양이, 돼지, 양, 설치류, 새 등
전파경로	· 오염된 음식이나 물(지하수 및 음용수 등)을 통해 전파 · 드물게 환자 또는 병원체보유자의 대변 직접 접촉에 의한 감염도 가능
잠복기	· 1~10일(대부분 2~5일)
진단	· 검체(대변, 직장도말, 구토물)에서 캠필로박터균 분리동정
증상	· 발열, 권태감이 설사 1~2일 전부터 발현할 수 있음 · 설사, 혈변, 복통, 권태감, 발열, 오심, 구토 등의 증상이 일주일까지 지속
치료	· 대증 치료 : 경구 또는 정맥으로 수분, 전해질 신속히 보충 · 항생제 치료 : 고열, 혈성 설사, 심한설사 증상이 심할 경우
치사율	· 대부분 회복, 사망은 드물
관리	· 환자관리 : 증상 있을 시 음식 취급, 보육·요양시설 종사, 의료종사 제한 권고, 장내배설물에 오염될 물품 소독 · 접촉자관리 : 발병여부 관찰
예방	· 일반적 예방 - 올바른 손 씻기의 생활화 : 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 - 안전한 음식 섭취 : 음식 익혀 먹기, 물 끓여 마시기 - 위생적인 조리하기

붙임 3 「살모넬라균 감염증」 및 「캠필로박터균 감염증」 발생 현황

○ 과거 5년 포함 표본감시 신고현황(2017-2022)



<그림1. 살모넬라균 감염증 환자 신고 건수>



<그림2. 캠필로박터균 감염증 환자 신고 건수>

* 2022년 자료는 잠정통계로 변동 가능함

** 2022년 기준 표본감시기관 208개(상급종합병원 및 200병상 이상 병원급 의료기관과 공공병원)

붙임 4

「살모넬라균 감염증」 질의응답

Q1

살모넬라균 감염증은 무엇입니까?

답변

비장티푸스성 살모넬라균(non - typhoidal Salmonella)의 감염에 의한 급성 위장관염입니다.

Q2

살모넬라균 감염증은 어떤 증상이 있나요?

답변

주로 균 감염 6~72시간 후 경련성 복통, 발열, 메스꺼움, 구토, 두통의 증상을 보이며 며칠간 설사가 지속되어 이로 인한 탈수가 생길 수 있습니다. 드물게 소변, 혈액, 뼈, 관절, 뇌, 중추신경계로 침습적 살모넬라감염증으로 진행할 수 있습니다.

Q3

살모넬라균 감염증은 어떻게 감염되나요?

답변

살모넬라균 감염증은 균에 오염된 음식을 먹어서 감염될 수 있습니다. 주로 날달걀, 덜 익힌 달걀 및 달걀 가공품, 오염된 육류, 육류가공품이 감염원인 식품이고, 살모넬라균에 감염된 동물이나 감염된 동물 주변 환경을 접촉하여 감염이 가능합니다. 또한 살모넬라균 감염증 환자를 통한 분변 - 구강 경로로 감염이 가능합니다.

Q4

살모넬라균 감염증은 치료방법은 있나요?

답변

대부분의 사람들은 5~7일 후에 회복되며, 탈수를 방지하기 위해 적절한 수분 섭취를 보장하는 것이 중요합니다. 심한 설사, 심한 병증, 합병증의 위험이 있는 영아나 65세 이상, 면역저하자는 항생제를 투여합니다.

Q5

살모넬라균 감염증은 어떻게 예방할 수 있나요?

답변

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손을 자주 씻습니다.
(특히, 화장실 사용 후, 기저귀 교체 후, 식품섭취 또는 조리 전, 동물이나 애완동물을 만진 경우)
2. 음식은 충분히 익혀 먹고 물은 끓여 마십니다.
3. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹습니다.
4. 설사 증상이 있는 경우에는 조리를 하지 않습니다.
5. 위생적으로 조리합니다.
(칼, 도마 조리 후 소독, 생선·고기·채소 등 도마 분리사용 등)

붙임 5

「캠필로박터균 감염증」 질의응답

Q1

캠필로박터 감염증(Campylobacteriosis)은 무엇인가요?

답변

캠필로박터 (Campylobacter) 세균에 의한 감염병으로 설사 질환의 가장 흔한 원인 중 하나입니다.

Q2

캠필로박터 감염증은 어떤 증상이 있나요?

답변

캠필로박터 감염 환자는 보통 설사, 발열 및 복부 경련이 있습니다. 설사는 메스꺼움과 구토가 동반될 수 있습니다. 이러한 증상은 대개 노출 후 2~5일 이내에 시작되며 약 1주일 지속됩니다. 일부 감염된 사람들은 증상이 없습니다. 면역 체계가 약한 사람들(예: 혈액 질환에 의한 지중해 빈혈이나 저감마글로불린혈증, 에이즈 또는 일부 항암치료를 받는 사람)에 대해 캠필로박터는 때때로 혈류로 퍼져 생명을 위협하는 감염을 일으킵니다.

Q3

캠필로박터 감염증은 어떻게 물과 음식을 오염시키나요?

답변

닭, 소, 새 등 동물은 캠필로박터를 보균하고 있습니다. 캠필로박터는 동물의 장, 간 및 내장에서 옮길 수 있으며 동물이 도살되면 다른 식품으로 옮길 수 있습니다. 우유는 소의 유방에서 캠필로박터 감염이 있거나 분뇨로 오염될 수 있습니다. 소, 새 또는 다른 동물의 배설물은 토양이나 호수와 하천을 오염시키고 이로 인해 과일과 채소와 같은 다른 식품이 오염됩니다.

Q4

캠필로박터 감염증은 어떻게 감염되나요?

답변

오염된 음식이나 물을 통해 전파됩니다. 주로 가공되지 않은 가금류 또는 이 품목의 다른 식품 오염으로 인한 것입니다. 닭요리 시 잘라내어 준비하는 도마가 샐러드나 과일과 같이 날 것 또는 가볍게 조리된 음식을 준비하기 전에 씻지 않으면 사람들이 감염될 수 있습니다. 또한 개나 고양이의 대변과의 접촉을 통해 감염될 수도 있습니다. 캠필로박터는 사람 간 전파는 거의 하지 않습니다. 그러나 드물게 수혈하는 동안 사람들이 오염된 혈액에 감염될 수 있습니다.

Q5

캠필로박터 감염증의 합병증은 무엇인가요?

답변

캠필로박터 감염 환자의 5~20%는 과민성 대장 증후군, 1~5%는 관절염, 0.1%는 길랑-바레 증후군(GBS)을 일으킵니다.

Q6

캠필로박터 감염증 치료방법은 무엇인가요?

답변

캠필로박터 감염이 있는 대부분의 사람들은 특별한 치료없이 회복합니다. 설사가 지속되는 환자는 경구 또는 정맥으로 수분을 보충합니다. 항생제는 혈액 질환에 의한 지중해 빈혈 및 저감마 글로불린 혈증, AIDS 또는 항암치료를 받는 사람들과 같이 면역체계가 저하된 환자에게만 필요합니다.

Q7

캠필로박터 감염증은 예방 방법은 무엇인가요?

답변

흐르는 물에 비누를 이용하여 30초 이상 올바른 손 씻기, 물과 음식물은 철저히 끓이거나 익혀서 섭취하는 것입니다.

붙임 6

수인성·식품매개감염병 예방수칙 홍보자료

2022. 5. 27.

질병관리청

여름철,
꼭 지켜주세요!

수인성·식품매개 감염병 예방수칙



01. 올바른 손씻기 6단계

흐르는 물에 **30초 이상 비누**로 손 씻기

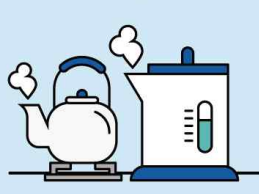


02



음식은 충분히
익혀 먹기

03



물은
끓여 마시기

04



채소 과일은
깨끗한 물에 씻거나
껍질 벗겨 먹기

05



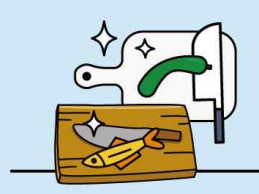
설사 증상이 있는 경우
음식 조리 및
준비하지 않기

06



위생적으로
조리하기

07



생선·고기·채소
도마 분리 사용
칼, 도마는 조리 후 소독하기