

보도 일시	배포 즉시	배포일	2023. 3. 14.(화)
담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장 김성일 (043-719-2101)
		담당자	연구관 김진숙 (043-719-2103)

가열조리용 굴…꼭 익혀서 섭취하세요!

- 식약처, 굴 섭취 시 노로바이러스 식중독 주의 강조 -

□ 식품의약품안전처(처장 오유경)는 굴 섭취 후 장염증상 등을 호소하는 소비자의 신고사례가 증가해 가열조리용으로 판매되는 굴은 반드시 충분히 가열하고 익혀서 섭취할 것을 당부했습니다.

○ 이번 겨울철('22.11.~'23.2.) 굴이나 굴무침 등 굴 조리식품 섭취로 인해 소비자위해감시시스템(CISS)에 신고된 식중독 의심 신고 건수는 542건으로 지난 겨울철 같은 기간('21.11.~'22.2.)에 비해 약 8배 증가**한 것으로 나타났습니다.

* 소비자위해감시시스템 : 병원, 소방서, 소비자상담센터 등 정보의 수집·분석·평가 조치를 위해 구축된 한국소비자원의 소비자 위해 상황 상시 감시 시스템

** ('20.11.~'21.2.) 236건 → ('21.11.~'22.2.) 68건 → ('22.11.~'23.2.) 542건

□ 굴은 무기질과 비타민이 풍부해 성인뿐 아니라 성장기 어린이와 회복기 환자 등에게도 좋은 식품이지만 겨울철에 많이 발생하는 노로바이러스 식중독 사고의 매개가 되는 수산물로 알려져 있습니다.

○ 특히 봄철 패류 생산 금지구역에서 굴 등을 개인이 임의로 채취해 섭취할 경우 노로바이러스 뿐 아니라 패류독소* 중독의 위험이 있으니 섭취하지 않도록 각별히 주의해야 합니다.

* 바다에 존재하는 유독성 플랑크톤(*Alexandrium tamarense* 등)을 패류나 피낭류가 먹고 독소 축적, 사람이 섭취했을 경우 마비성, 설사성, 기억상실성 중독 증상이 나타날 수 있음

- 노로바이러스는 열에 약해 가열·조리해 먹으면 감염을 예방할 수 있으므로 껍질을 벗겨 판매하는 굴 중 제품 포장에 ‘가열조리용’, ‘익혀 먹는’ 등의 표시가 있는 제품은 반드시 중심 온도 85℃, 1분 이상 가열해 익혀서 섭취해야 합니다.



□ 노로바이러스에 감염되면 12~48시간 잠복기를 거친 후 설사, 구토, 복통, 오한, 발열 등의 증상이 나타나는데 일반적으로 3일 이내에 증상이 호전되나, 환자의 구토물과 배설물 등으로 인해 주변 사람에게 전파될 수 있어 주의가 필요합니다.

- 노로바이러스 식중독을 예방하기 위해서는 ▲손씻기 등 조리 시 위생관리 ▲의심 증상 발생 시 조리 금지 ▲지하수의 오염 예방과 소독기 설치 등을 실천하는 것이 중요합니다.
- 식약처는 특히 영유아의 경우 노로바이러스 감염에 취약해 영유아 시설에서는 손씻기, 익혀먹기, 끓여먹기 등 식중독 6대 예방수칙 실천과 철저한 개인위생 관리를 당부했습니다.

□ 식약처는 앞으로도 식중독 예방을 위한 정보를 지속적으로 제공하고
적극 홍보하는 등 식중독 사전 안전관리에 최선을 다하겠습니다.

<붙임> 1. 노로바이러스 식중독 예방법
2. 각 부서별 담당자, 연락처



식품의약품안전처

국민 안심이 기준입니다

꼭 기억해야 할

노로바이러스 예방법

가열, 세척, 소독이 기본입니다.



나는 식품안전을 지키는 **지킴이박사**



어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85°C, 1분이상 가열하기

구토물 및 주변을 반드시 소독하기





물은 끓여먹기

화장실에서 용변 또는 구토 후 변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기





흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

표면 소독하기 (화장실 문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)





채소, 과일은 깨끗한 물로 철저히 세척하기

구토, 설사 증상 시 조리하지 않기





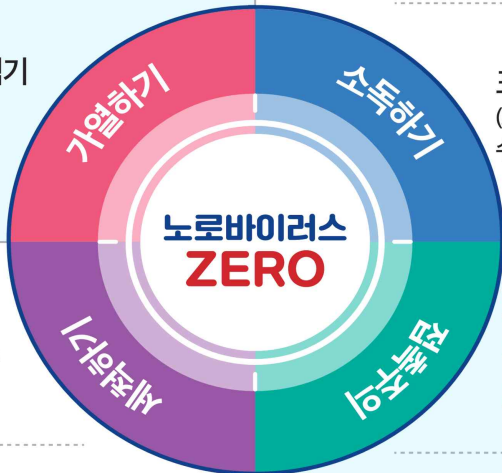
구토물이 묻은 옷은 단독 고온세탁(50°C 이상)

마스크 착용 및 접촉 하지 않기



구토 또는 설사 증상이 멈춘 후 최소 2일은 휴식하기





붙임 2**각 부서별 담당자, 연락처**

◇ 세부내용에 대한 문의사항이 있는 경우, 아래 각 부서 담당자에게 문의하여 주시기 바랍니다.

담당 부서 <총괄>	식품의약품안전처 식중독예방과	책임자	과 장 김성일 (043-719-2101)
		담당자	연구관 김진숙 (043-719-2103)
<위해정보>	식품의약품안전처 위해정보과	책임자	연구관 정지연 (043-719-1760)
<수산물 안전관리>	식품의약품안전처 농수산물안전정책과	책임자	과 장 김 규 (043-719-3203)
		담당자	연구관 신충훈 (043-719-3205)