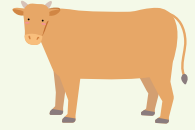


발 간 등 록 번 호

11-1471000-000523-01

대한민국 식품의약품안전처
보다 나은 식약처

www.mfds.go.kr

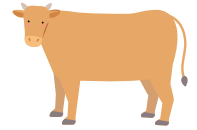


생 식 용 식육제품 안 전 관 리 가 이 드 라 인



2023. 5

발 간 등 록 번 호
11-1471000-000523-01



생 식 용 식육제품 안 전 관 리 가 이 드 라 인



2023. 5

01 생식용 식육 개요



☉ 생식용 식육

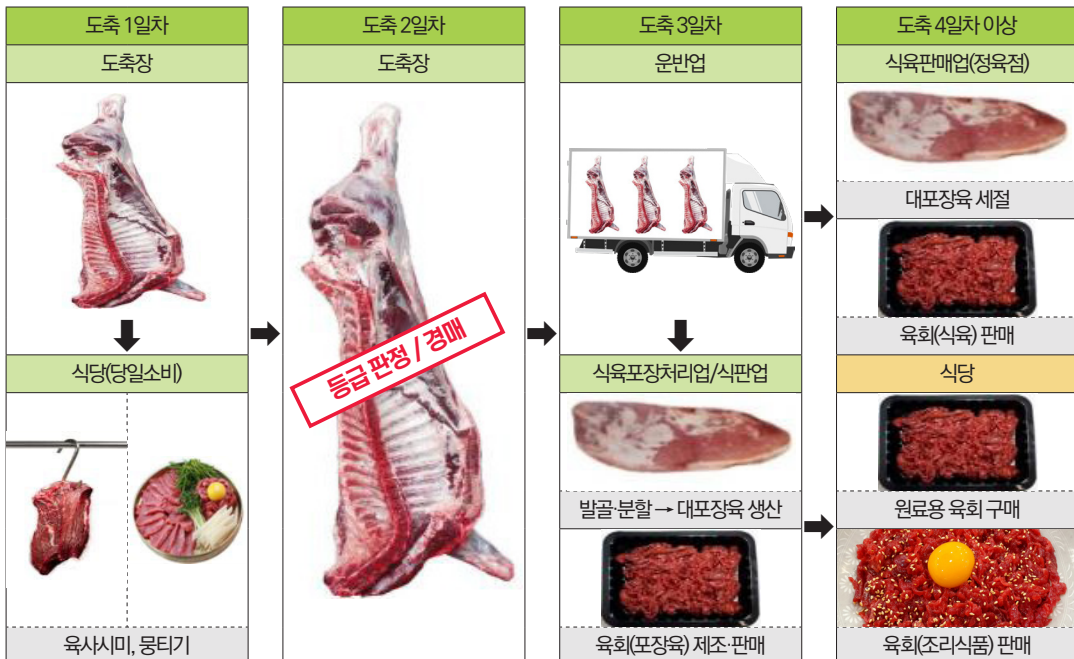
생으로 섭취하는 육회, 육사시미, 뭉티기 등을 의미



☉ 생산방식

- ① 도축 당일애 육사시미 · 뭉티기로 생산 · 소비(음식점)
 - ② 도축 3일차* 이후에 식육포장처리업 등에서 육회제품 생산 · 판매
- * 도축(1일차) → 등급판정/경매(2일차) → 식육포장처리업/식육판매업 수령(3일차)

[육회 제품 제조 · 유통 모식도]



02 기준·규격 및 행정처분 기준



🔍 기준·규격

생으로 섭취하는 식육은 식중독균 기준 적용

구분	항목	기준
1	장출혈성대장균	불검출 (n=5, c=0, m=0/25g) * 25g 시료 5개에서 해당 식중독균이 모두 검출되지 않아야 함
2	리스테리아 모노사이토제네스	
3	살모넬라	
4	캠필로박터 제주니/콜리	
5	여시니아 엔테로콜리티카	
6	장염 비브리오	
7	클로스트리디움 퍼프린젠스	
8	황색포도상구균	
9	바실루스 세레우스	g당 1,000 이하

🔍 행정처분

생식용 식육에서 식중독균 기준 초과시 영업정지 처분

업종	처분기준	비고
식육포장처리업	품목류 제조정지 1개월과 해당 제품폐기	영업정지 15일 처분 (품목류 제조정지 기간의 2분의1)
식육판매업	영업정지 1개월과 해당 제품폐기	-

* 원칙적으로 영업정지 처분은 **과징금 대체 불가!!**

제조 및 유통환경 개선을 통한 육회제품 안전성 확보 필요

(전용 도구/공간 사용, 제조기한 설정 등 안전관리 가이드 先 적용 → 제도화)

03 육회제품 안전관리 포인트



가. 제조단계

[제조공정 모식도]



| 원료육 위생관리 |

- 원료육의 입고 전 **심부온도** 및 운반차량의 **적재함 온도**를 확인한다.
* 보존 및 유통기준 온도 : 냉장육 -2~10℃, 냉동육 -18℃ 이하
- 원료육의 도착일, **표시사항**(소비기한 등)을 확인하고, 관능검사를 통해 **변색·부패취** 등 확인 시 **반품·폐기**한다.
- 입고검사를 마친 원료육은 **지체 없이 냉장 또는 냉동 보관**한다.
* 지육은 도체 간격(10cm 이상) 유지, 원료육은 바닥/벽으로부터 간격을 두어 보관



지육 이격 보관



원료육(포장육) 이격 보관

| 작업 전/중/후 위생관리 |

① 작업 개시 전 위생관리

- 작업자는 **작업 개시 전에** 식육과 직접 접촉되는 **칼·도마 등 도구 및 장비**를 **세척·소독**하여 미생물 오염 우려가 없도록 한다.



작업장 내 설비



육절기



진공 포장기

- 작업자는 작업장 출입 전 항상 손을 씻도록 하고, 위생복·위생모·위생화 및 **식품용 위생장갑*** 을 착용하여야 한다.

* 면장갑 착용 시 교차오염 방지를 위해 내부에 **라텍스 장갑을 이중으로 착용**



식품용 위생장갑



라텍스 장갑, 면장갑 이중착용



위생복 착용(전신샷)

② 작업 중 위생관리

- 냉장 육회제품 생산 시, **도축 후 72시간 이내의 원료육을 사용하고**, 72시간 초과 시 냉동 육회제품(또는 구이용 제품 등)으로 생산한다.

- 육회제품의 교차오염 방지를 위해 **전용 작업공간에서 생산**하거나, 타제품(구이용 등)과 **시간 차이***를 두고 생산한다.

* 예시 : 육회제품 先생산 → 세척/소독 → 구이용 등 타제품 後생산

- 육회제품의 발골/절단/정형 시에는 **전용 칼·도마를 사용하고, 수시로 세척·소독**한다.

- 육회제품 취급 시에는 **위생장갑은 새것을 사용하고**, 1시간마다 교체하고, 앞치마는 **수시로 소독**한다.



생식용 식육제품 전용공간



생식용 식육제품 도마·칼 등 작업도구 구분 사용



- 공정 중, 냉장원료육의 **심부온도가 10℃를 넘지 않도록** 관리한다.
- 작업실의 온도는 **15℃ 이하**로 관리한다.
- **내포장***을 신속하게 실시하고, 포장된 제품은 **즉시 금속검출기를 통과시키고 작업실 내 체류시간을 최소화**한다.
 - * 신선도 유지를 위해 진공포장 또는 가스포장
- 외포장이 완료된 제품은 **보관창고에 신속히 입고**하고, 외포장실(일반구역)의 공기가 내포장실(청결구역)로 유입되지 않게 한다.

③ 작업 후 위생관리

- 생식용 식육의 처리 및 제조 등에 사용되는 **설비와 기구·용기**는 세척·소독·건조 과정을 준수하여 **청결하게 관리**한다.
 - ☞ 주요 설비 기구별 세척소독 방법 : [붙임 2](#) 참고

| 보존·유통 온도, 소비기한 및 한글표시사항 |

- **권장** 육회제품의 보존 및 유통온도는 냉장제품의 경우 **-2~5℃**, 냉동제품의 경우 **-18℃**로 설정한다.
- **권장** 소비기한은 냉장제품 제조일로부터 **2일 이내**, 냉동제품은 제조일로부터 **6개월 이내**로 설정한다.
- **권장** 소비자 보관·섭취 부주의로 식중독 발생 우려가 있는 만큼, **소비자 주의표시***를 추가한다.

* 예시 : “제품 수령 후 최대한 빨리 섭취하시기 바랍니다.”
 “바로 섭취하지 못할 시에는 가열조리하여 섭취하시기 바랍니다.”
 “개봉시 부패취 등 변질 우려가 있는 경우 구매처(연락처 000-0000)로 반품 하여 주시기 바랍니다.”

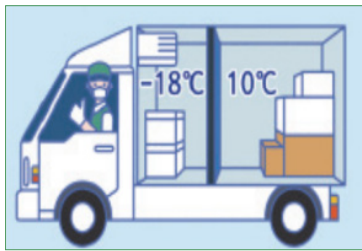
나. 유통·판매단계

- (출고 전) 냉장·냉동제품 출고 시에는 온도 기준에 부합하도록 **충분히 냉각**한다.
- (운반단계) ①운반차량은 **상차 전 적재고를 충분히 예비 냉각**하고, ②제품 적재 시 **냉기가 원활히 순환되도록 적재***하고, ③제품 하차 시까지 **냉각기를 지속 가동**하며, ④적재고 내부온도는 **10분 간격으로 측정·기록**한다.

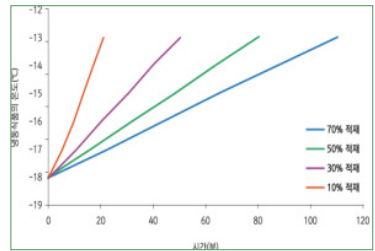
* 제품 적재요령 : 좌·우·아래 10cm 이상, 위쪽은 20cm 이상의 공간 확보



출고 전 단계



운반단계



적재량에 따른 냉동식품 온도변화

- **중장기** 영업자가 온라인을 통해 **냉장 육회제품**을 판매할 경우에는 **당일배송*(24시간 이내)**하도록 하고, 당일배송이 불가능한 경우 **냉동 육회제품**으로만 배송한다.

* e-커머스사에서 운영 중인 자체물류체계(새벽배송, 당일배송 등)

- (판매단계) 진열·판매 시 냉장·냉동제품의 온도 유지를 위해 냉기 유출을 막을 수 있는 **비닐커튼 또는 문이 달린 냉장·냉동고**를 사용하고, **주기적으로 온도 관리**한다.

다. 소비단계

- 육회제품을 구매·수령한 이후에는 **최대한 빨리 섭취**하고, 바로 섭취하지 못할 경우 **가열조리하여 섭취**한다.
- 육회제품 구매 시 **내용물의 신선도**(색깔, 냄새, 상태 등)를 **확인**하고, 부패취 발생 등 **변질 우려 시 구매처에 반품**한다.
- 즉시 수령이 가능한 경우에만 온라인 구매 권장

[붙임1] 육회제품 택배배송 포장 가이드라인

- 단열 기능을 갖는 포장재에 **냉장·냉동식품**을 구분하여 포장
- 포장박스는 충격과 보냉에 **충분한 강도 및 두께***와 보냉제 투입 시 **여유 공간이 생기지 않는 적절한 크기의 포장 박스****를 사용
 - * (예시) 스티로폼 박스를 사용하는 경우 허리높이(1.2m)에서 떨어뜨려도 파손되지 않는 제품 사용 권장 (가급적 두께 2cm 이상의 것을 사용)
 - ** 빈 공간이 생기는 경우 제품 파손 및 냉기 손실을 커짐
- 냉장·냉동에 따른 **적절한 보냉제 사용**
 - 보냉제는 냉장·냉동온도가 유지될 수 있도록 **제품 특성*, 포장 방법, 날씨, 배송 예정시간 등을 고려하여 충분히 사용**
 - * 냉장제품의 경우 아이스팩 또는 물을 얼려 보냉제로 사용 권장
 - * 냉동제품의 경우 아이스팩 또는 드라이아이스 사용 권장
 - * 날씨(하절기) 및 제품크기 등을 감안하여 보냉제를 추가 투입하여 포장
- 포장 후 뚜껑 이음새 부분으로 냉기가 새어나오지 않도록 **상자와 덮개와의 이음부분을 2회 이상 꼼꼼하게 테이핑**



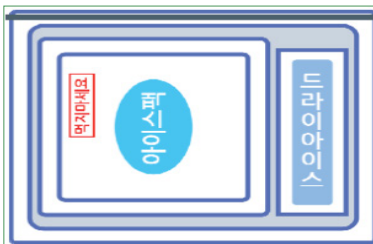
적절한 포장박스 사용



온도유지에 적합한 보냉제 사용



2번 이상 테이핑



포장박스 내 보냉제 투입 예시

○ 육회제품 포장방법 예시 (스티로폼 포장, 배송시간 20시간 내외 기준)

* 아래의 내용은 예시이며, 업체별 상황(제품특성/포장방법/기후/배송기간)에 맞게 제품의 보관온도를 준수할 수 있도록 포장하여야 함

● 물·드라이아이스를 보냉제로 병용 시 포장방법(두께 2cm 이상 상자)

- 냉장제품

시기	보냉제 권장 사용기준		비고
	냉매	최소사용량(개)	
5~6월, 9월	물(500g 이상)	1~2	하절기
	드라이아이스(950g 이상)	0~1	
7~8월	물(500g 이상)	2	
	드라이아이스(950g 이상)	0~1	
1~4월	물(500g 이상)	1	-
	드라이아이스(950g 이상)	0	
10~12월	물(500g 이상)	1	
	드라이아이스(950g 이상)	0	

- 냉동제품

시기	보냉제 권장 사용기준		비고
	냉매	최소사용량(개)	
5~6월, 9월	물(500g 이상)	2	하절기
	드라이아이스(950g 이상)	1	
7~8월	물(500g 이상)	2~3	
	드라이아이스(950g 이상)	1	
1~4월	물(500g 이상)	2	-
	드라이아이스(950g 이상)	0	
10~12월	물(500g 이상)	2	
	드라이아이스(950g 이상)	0	

- 물을 보냉제로 사용 시 냉장제품 포장 예시(두께 2.5cm 이상 상자)

외부 온도(°C)	보냉제 권장 사용기준		비고
	냉매	최소사용량(개)	
15	물(750g 이상)	1~2	-
20		2~3	
25		2~3	하절기
30		3~4	
35		3~4	

- 택배업체가 확인하고 구분할 수 있도록 포장박스 외부에 ‘냉장식품’, ‘냉동식품’ 등 콜드체인 유통이 필요함을 알 수 있는 스티커 부착



포장박스에 '냉장·냉동 제품' 표기 예시

[붙임2] 주요 기구·기기의 세척방법

| 기구별 세척·소독방법 |

* 반드시 「식품첨가물공전」에 따른 ‘기구 등의 살균·소독제’ 또는 「위생용품 관리법」에 따른 ‘식품 제조·가공장치용 세척제’ 사용

항목(주기)	방법	주의사항
칼·도마 (매 작업 종료 후)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식육찌꺼기 제거 후 흐르는 물(40℃이상 고온, 150~200bar 압력)로 세척 2. 적합한 세척제를 이용하여 세척 3. 흐르는 물로 세척(헹굼) 4. 70% 알코올을 분무하여 페이퍼 타올로 닦아주거나 소독제(100~200mL/kg 차아염소산나트륨)에 5분간 침지 5. 소독제의 여액을 완전히 흘려보낸 후 자연건조 6. 자외선 보관함에 보관 	<ul style="list-style-type: none"> • 세척제로 세척시, 표면을 강하게 문지르지 않도록 주의 • 소독제 사용량 초과시(200mL/kg) 반드시 음용수로 헹굼 • 자외선 보관함에 보관시 서로 겹치지 않게 보관 • 200bar 이상 고압 세척 시, 식육 찌꺼기가 다른 곳으로 튀어 교차오염을 유발하지 않도록 주의
소규모 집기류 (가위, 국자 등) (매 작업 종료 후)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식육찌꺼기 제거 후 흐르는 물(40℃이상 고온)에 세척 2. 금속제 소재는 끓는 물에서 30초 이상 열탕소독 3. 저장된 보관함이나 자외선 보관함에 보관 	<ul style="list-style-type: none"> • 플라스틱이나 고무처럼 가열처리가 불가능한 것은 살균소독제로 침지·소독 (칼·도마 참고)
작업대 (매 작업 종료 후)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 식육찌꺼기 제거 후 흐르는 물(40℃이상 고온, 150~200bar 압력)에 세척 2. 70% 알코올을 분무하여 5분간 유지 후 종이타올로 닦기 3. 혹은 소독제(100~200ml/kg 차아염소산나트륨)을 분무한 뒤, 완전히 건조 	<ul style="list-style-type: none"> • 200bar 이상 고압 세척 시, 식육찌꺼기가 다른 곳으로 튀어 교차오염을 유발하지 않도록 주의
장갑·앞치마 (1회/일)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 중성세제를 이용하여 세탁 	
모니터링 장비 (저울, 온도계 등) (매 작업 종료 후)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 모니터링 장비에 묻어있는 찌꺼기 제거 2. 세척제로 세척 3. 깨끗한 수건으로 닦기 4. 100~200ppm의 차아염소산나트륨을 분무하고 5분간 유지한 후 닦기 	

| 가공 기기별 세척·소독 방법 |

항목(주기) / 사진	방법
<p>공통 주의사항</p>	<p>식육투입구(헤드) 내 식육찌꺼기를 수시로 확인·제거하고, 200bar 이상 고압 세척 시, 식육찌꺼기가 다른 곳으로 튀어 교차오염을 유발하지 않도록 주의</p>
<p>육절기 (매 작업 종료 후)</p> 	<p>(컷터, 몸체)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 면걸레 혹은 솔 등으로 식육찌꺼기를 제거 후, 흐르는 물(40℃이상 고온, 150~200bar 압력)로 세척 2. 중성세제를 묻힌 솔 또는 수세미로 닦기 3. 물을 뿌려 거품을 제거하고 물기 제거 4. 차아염소산(100~200mL/kg) 또는 70% 알코올을 분무한 뒤 5분 정도 유지한 후 완전히 건조 <p>(스위치)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 마른 걸레로 이물을 닦은 후 70% 알코올을 뿌려 건조 <p>(기타 부품)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 부품들은 희석한 차아염소산나트륨(100~200mL/kg)에 5분간 침지소독한 뒤 여액을 흘려보낸 후 완전히 건조
<p>슬라이서 (매 작업 종료 후)</p> 	<p>(몸체)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 슬라이서 전원 끄고 윗덮개판, 고정판, 날받침대 등 분리 2. 면걸레 혹은 솔로 식육찌꺼기를 제거한 후, 흐르는 물(40℃이상 고온, 150~200bar 압력)에 세척합니다. 3. 중성세제로 닦아준 후 흐르는 물로 거품을 완전히 제거 4. 물기를 제거하고 소독액(차아염소산나트륨, 70% 알코올)을 분무하여 5분간 유지한 뒤 여액이 남지 않도록 건조 <p>(컷터)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 칼날을 본체에서 분리 2. 칼날을 잡아주는 원판은 틈 사이에 식육찌꺼기가 끼지 않도록 마른 걸레 혹은 솔로 제거 3. 칼날과 원판은 중성세제로 닦아준 뒤 거품이 남지 않도록 물로 헹굼 4. 소독액(70% 알코올)을 분무후 여액이 남지 않도록 건조 <p>(스위치)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 마른 걸레로 이물을 닦은 후 70% 알코올을 뿌려 건조 <p>(기타부품)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 부품은 희석한 차아염소산나트륨(100~200mL/kg)에 5분 이상 침지 소독

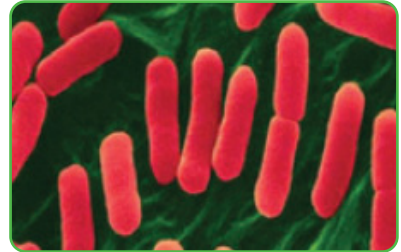
항목(주기) /사진	방법
<p style="text-align: center;">분쇄기 (매 작업 종료 후)</p> 	<p>(컷터, 몸체)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 기계의 전원을 끈 뒤, 분해 2. 면걸레 혹은 솔로 찌거기를 제거한 뒤 흐르는 물(40℃ 이상 고온, 150~200bar 압력)로 세척 3. 중성세제로 씻어낸 뒤, 거품과 물기를 완전히 제거 4. 본체에 소독액(70% 알코올)을 분무후 완전히 건조 <p>(헤드)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 헤드를 돌려 분해 2. 분리한 부품을 온수(40℃ 이상, 150~200bar 압력)로 찌꺼기 제거 후, 중성세제로 세척 (헤드부분은 식육찌꺼기가 잘 끼는 부분이므로 주의) 3. 중성세제를 이용하여 수세미나 솔로 세척한 후 흐르는 물(40℃ 이상)로 깨끗이 행굼 4. 분리한 헤드는 희석한 차아염소산나트륨(100~200mL/kg)에 5분간 침지 소독 5. 소독수 여액을 흘려보내고 완전히 건조 <p>(기타 부품)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 분리한 부품들은 희석한 차아염소산나트륨(100~200mL/kg)에 5분간 침지 소독
<p style="text-align: center;">금속검출기 (매 작업 종료 후)</p> 	<p>(벨트)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 에어블로워 혹은 건조한 솔 등으로 먼지 등 이물 제거 2. 수세미 또는 솔에 중성세제를 묻혀 거품 내어 닦기 3. 거품과 물기 제거 4. 70% 알코올을 분무·건조 <p>(상/하단)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 걸레로 이물 제거 2. 70% 알코올을 분무·건조 <p>(지지대 및 감지부분)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 젖은 면걸레로 이물 제거 2. 70% 알코올을 분무·건조

[붙임3] 주요 식중독균 설명자료

1 장출혈성 대장균

육회 장출혈성 대장균 식중독 사례(일본)

- 2011년 4월, 식당에서 육회 섭취 후 5명 사망, 용혈성 요독증후군 환자 32명 등 환자 200여 명 발생



▶ 역학적 특성

- 동물의 분변에서 시가독소를 생성하는 대장균에 의하며, 소가 가장 중요한 병원소임
- 식수·식품*을 매개로 전파되며, 적은 양으로도 감염될 수 있어 사람-사람간 전파도 중요
 - * 가공된 소고기 섭취 후 발병되는 사례가 가장 많으며, 분변에 오염된 채소 또는 비살균 우유(치즈) 섭취로 인한 집단발생도 다수 보고

▶ 임상증상

- 심한 경련성 복통 등의 증상과 함께 다양한 양상의 설사가 나타나며, 질병의 중증도는 경증에서 생명을 위협하는 수준까지 다양함
- (용혈성요독증후군) 환자의 약 10%에서 발생하며 대부분 적절한 치료로 후유증 없이 회복되나, 소아에서 사망률이 3~5%로 높음

▶ 발생 현황

- 10년('12~'21) 동안 증가 추세이며, 특히 6~8월에 발생이 많음

구분	'12	'13	'14	'15	'16	'17	'18	'19	'20	'21**
신고수* (명)	58	61	111	71	104	138	121	146	270	152
발생률 (10만명당)	0.11	0.12	0.22	0.14	0.20	0.27	0.23	0.28	0.52	0.29

* 신고수 : 환자, 의사환자, 병원체보유자 포함

** '21년 통계는 변동 가능한 잠정 통계임

2 황색포도상구균

▶ 역학적 특성

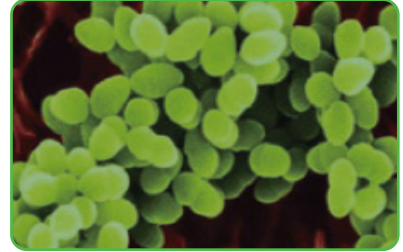
- 25%의 정상인에서 피부, 코에 상재하는 균으로, 소·개·조(鳥)류 등 동물에서도 나타남

⇒ 제조·가공단계에서 시설 및 종업원 위생관리 철저

- 식품*에서 증식하여 독소를 생성하며, 식품 1g당 1,000개 이상의 장독소가 있을 경우 식중독 증상이 나타날 수 있음

* 육가공품, 슬라이스 고기, 카스타드, 드레싱, 치즈 등은 오염 가능성이 높음

- 섭취 전 상온에서 4시간 이상 보관하였을 경우 균이 증식하여 장독소를 생산할 수 있음
⇒ 유통·소비단계에서 보관온도 준수 철저 및 제품 수령 후 최대한 빠른 시간 내 섭취 권장



▶ 임상증상

- 심한 메스꺼움·구토, 경련성 복통 및 설사 등이 나타나며, 대부분 1~2일간 지속되나 중증의 경우 더 길게 지속 가능
- 아이와 노인의 경우 심한 탈수 증상 동반 가능

▶ 발생 현황

- 전 세계적으로 발생하는 식중독의 주요한 원인균으로, 국내에서는 장관감염증 집단발생 원인체 중 매년 10건 이내 발생
- 최근 5년간('17~'21) 집단발생은 4월에 가장 많이 나타남

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
집단 발생 (건)	2	0	1	5	3	2	0	1	0	3	1	1	19

3 리스테리아 모노사이토제네스

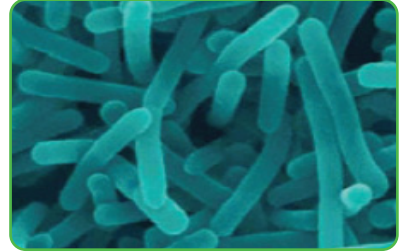
▶ 역학적 특성

- 토양·물·사료 등에서 나타나며, 다른 균에 비해 낮은 온도에 강하여 **냉장고 안에서 식품을 다발적으로 오염시킬 수 있음**

* 일반적으로 냉동온도에서 증식하지 않으며, 냉장온도(5℃ 이하) 관리 철저 필요

- **자연계에 널리 분포**하며 동물의 장에서도 생존하여, **안전하게 처리되지 않은 육류 및 육가공품을 섭취하는 경우에 감염**

* 식품매개감염이 산발적으로 발생하며, 오염물에 직접 접촉하여 감염될 수 있음



▶ 임상증상

- 오한·발열·근육통 증상(감기 유사증상)과 메스꺼움·구토·설사 등이 나타나며, 일반적으로 해당 증상들은 5~10일이 지나면 호전

- **(임신부)** 경증 또는 비특이적인 발열·두통·근육통·위장관염증상 등이 나타나나, **사산 또는 유산의 원인이 될 수 있음**

* 산모의 출산 후 특이사항은 없으나, **신생아 치사율은 4일 이내 30~50%에 이릅니다**

- **(임신부 외) 치사율은 30%로 추정되며, 50대 이상의 환자(24%)가 다른 연령대(14%)에 비해 높게 나타남**

▶ 발생 현황

- **(국내)** 집단발생 사례 미보고

- **(미국)** 연간 100만명 당 3.1명의 환자가 보고됨

- **(유럽)** 전체 수인성·식품매개 감염병 중 **4%의 입원**과 **28%의 사망**을 일으키는 원인으로 나타남

4 클로스트리디움 퍼프린젠스

▶ 역학적 특성

- 정상인이나 동물의 장관 내, 토양 및 하수 등 **자연계에 상재**하는 균으로, **토양에서 포자로 수년간 존재**할 수 있음
- **덜 익힌 육류**, 오염된 물 또는 식품의 섭취를 통해 감염되며, 식품을 **상온 보관** 또는 **부적절한 온도로 보관**할 경우 균이 증식함



▶ 임상증상

- 급성 설사(최대 1일간 지속)가 나타나며, 구토·발열과 같은 증상은 거의 나타나지 않음

▶ 발생 현황

- 전 세계적으로 발생하는 식중독의 주요한 원인균으로, **국내에서는 장관감염증 집단발생 원인체 중 매년 10건 내외 발생**
- 최근 5년간('17~'21) 집단발생은 5월에 9건으로 가장 많이 나타남

구분	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
집단 발생 (건)	4	3	6	4	9	1	6	1	2	4	3	2	45

5 여시니아 엔테로콜리티카

▶ 역학적 특성

- 동물 중 돼지가 주 병원소이며, 소·양·염소에서 무증상 보균이 확인됨
- 오염된 식품 또는 물의 섭취를 통해 감염되며, **주로 생돼지고기와 돼지고기 가공품에서 검출**
⇒ 돼지고기 유래 교차오염 발생 방지를 위한 위생관리 철저
- 일반적으로 장내세균이 증식할 수 없는 0~5℃에서도 발육하며, 진공포장 내에서도 증식이 가능
⇒ 냉동 유통 시 보관온도 준수 철저



▶ 임상증상

- 주로 아이에게 호발하여 급성 열성 설사·복통 등 증상이 나타나며, 급성 설사의 경우 3~14일까지 지속

▶ 발생 현황

- 전 세계적으로 온대 기후지역의 추운 계절에 검출률이 높으며, 영아와 어린이에서 주로 나타남

생식용 식육제품 안전관리 가이드라인

발행일 : 2023년 5월

발행인 : 식품의약품안전처 오 유 경

발행처 : 식품의약품안전처

우)28159 충북 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명로 187 오송보건의료 행정타운

편집인 : 식품소비안전국 축산물안전정책과

문의처 : 식품소비안전국 축산물안전정책과 (전화) 043-719-3253, 3257

생 식 용
식육제품
안 전 관 리
가 이 드 라 인