

‘여름 식중독 발병 원인 1위’...병원성 대장균 주의보

병원성 대장균, 채소·육류 등 통해 발병 가능 식재료 준비·조리시 안전수칙 철저히 지켜야

여름철 식중독 발병 원인 1위는 병원성 대장균인 것으로 나타났다. 식품의약품안전처는 병원성대장균 식중독을 예방하기 위해 식재료와 조리식품의 취급과 보관에 주의를 기울여 줄 것을 당부했다.

8일 식약처에 따르면 지난 5년간 발생한 여름철 식중독 발생 건수 493건 중 발병 원인이 병원성 대장균인 경우는 109건으로 22.1%를 차지했다. 살모넬라(11%), 캄필로박터(10%), 노로바이러스(7%) 등이 그 뒤를 이었다.

병원성 대장균 발생은 고온다습해 세균이 번식하기 쉬운 여름철에 대부분 집중됐고 특히 8월(64건)에 가장 많이 발생하는 것으로 나타났다.

병원성대장균은 동물의 대장 내에 흔하게 존재하는 세균이다. 장마 등으로 가족의 분뇨

또는 퇴비 등이 환경에 유출될 경우 채소를 오염시킬 수도 있고, 가축의 도축과정에서 고기로 옮겨질 수도 있다.

따라서 채소를 충분히 세척하지 않거나 고기류를 충분히 가열하지 않고 섭취할 경우 병원성대장균 식중독이 발생할 수 있다. 고온다습한 여름철은 채소를 세척 후 냉장보관하지 않고 실온에 방치할 경우 세척 전보다도 세균수가 더욱 증가하기 쉬운 환경이 된다.

병원성대장균 식중독 중 원인식품이 확인된 사례는 총 48건(3384명)이었다. 그 중 김치, 생채류, 갈절이 등 익히지 않은 채소류 조리 음식이 19건(40%)으로 가장 많았다. 또 김밥, 백반 등 다양한 원료가 포함된 복합조리식품은 10건(21%), 육류는 7건(15%)이 발생했다.

병원성대장균 식중독은 음식점에서 75건

(43%)으로 가장 많이 발생했고, 환자는 학교 등 집단급식소에서 5262명(77%)으로 가장 많이 나왔다.

식약처는 병원성대장균 식중독을 예방하기 위해서는 식재료 준비와 조리 시 다음의 안전수칙을 철저히 지켜야 한다고 강조했다.

김치류는 갈절이, 열무김치 등 덜 숙성된 김치류 보다 가급적 숙성된 김치나 볶은 김치를 제공하는 것이 좋다. 채소류는 집단급식소에서 샐러드, 생채 무침 등 가열 조리하지 않는 채소 메뉴를 제공할 경우에는 염소 소독액(100ppm)에서 5분 이상 담근 후 3회 이상 수돗물로 충분히 행군 다음 제공하거나 조리한다.

다양한 재료를 사용하는 김밥, 잡채 등을 조리할 때는 교차오염 방지를 위해 칼, 도마, 그릇 등은 달걀, 고기 등을 준비하는 원재료용과 달걀지단, 시금치 무침 같은 조리된 음식용으로 구분해서 사용해야 한다. 또 달걀, 생선, 고기 등 원재료를 만진 후에는 비누 등 세정제로 손을 씻어야 한다.

다짐육은 중심온도 75도에서 1분 이상 충분히 가열·조리해 속까지 완전히 익도록 조리해야 한다. 고기를 냉장고에 보관할 때는 핏물이 흘러나오지 않도록 밀폐용기에 담아 냉장고 가장 아래 칸에 보관하고 핏물이 냉장고 내부에 묻었다면 즉시 세제와 염소 소독액을 사용하여 닦아야 한다.

조리한 음식은 2시간 이내에 먹는 것이 좋고 보관할 때는 냉장·냉동해야 한다. 남은 음식이나 즉석식품을 섭취하기 전에는 충분한 온도에서 재가열한 후 섭취한다.

오우경 식약처장은 “폭염 일수가 많은 8월은 병원성대장균이나 살모넬라균 등과 같은 세균성 식중독이 발생하기 쉬운 환경이 된다”면서 “특히 집단급식소와 음식점의 조리종사자는 조리복을 입은 채 화장실을 이용하지 말아야 하며, 비누 등 세정제로 손씻기, 가열조리·교차오염 방지 등 식중독 예방수칙을 철저히 지켜달라”고 당부했다.

아울러 “식약처는 식중독 예방수칙 실천이 습관처럼 익숙해지도록 체감도 높은 교육과



홍보를 적극적으로 실시하겠다”고 말했다. 최이슬 기자



범국민연대 만5세 초등취학 정책 철회 촉구 기자회견

‘만5세 초등취학 저지를 위한 범국민연대’ 회원들이 8일 오전 서울 용산구 사교육격정 없는세상 대회의실에서 기자회견을 열고 만5세 초등취학 정책 철회를 촉구하고 있다.

여수 아파트서 불...주민 100여명 대피

여수 한 아파트에서 불이 나 주민 100여 명이 대피하는 소동이 벌어졌다. 8일 여수소방서 등에 따르면 전날 오후 8시

23층계 여수시 덕충동 15층 규모 아파트 3층 한 세대에서 불이 나 소방 당국에 의해 30분 만에 꺼졌다. 이 불로 주민 100여 명(30가구)

이 긴급 대피했으며, 주민 1명이 연기를 들이마서 현장에서 치료를 받았다. 해당 가구 에어컨 실외기실과 윗 층 117.93㎡가 타거나 그를렸다. 경찰과 소방 당국은 에어컨 실외기실에서 불이 처음 시작된 것으로 보고 정확한 화재 경위를 조사하고 있다.

여수=기동취재본부

광주도심 가로수 모니터링 착수

조선대 환경·봉사동아리 가로수 모니터링단 구성



“이 나무는 기둥 겹질이 벗겨졌는데? 상태가 안 좋아.”

8일 오전 광주 동구 금남로 일대에서 도심 가로수 지도 구축을 위한 나무 모니터링이 이뤄졌다.

모니터링엔 (사)광주시동구자원봉사센터 소속 조선대학교 환경·봉사 동아리(그린액션·윙스)가 참여했다.

학생들은 몇 주 동안 나무 점검 교육을 받은 뒤 이날 처음으로 가로수 점검 활동에 나섰다.

학생들은 2~3명씩 조를 이뤄 금남로 4가·5가 일대 가로수(은행나무)의 지하고·흉고 직경·수관 폭·생육 상태·토양 개방면적 등을 조사했다.

학생들은 은행나무 높이·폭·둘레를 잴 뒤 잎 색깔·밀도·줄기·껍질의 상태를 꼼꼼하게 살폈다.

학생들은 “나무껍질 여러 곳에 구멍이 생기고 벗겨졌다”, “여기도 곰팡이가 피었

네. 멀리서 볼 때는 건강해 보이는데 자세히 보니 상태가 영 별로다”라면서 나무 생육 상태를 두고 열띤 논쟁도 펼쳤다.

한 학생은 가지치기가 된 자리에 새 가지가 돌아나지 않은 것을 보고 안타까워하기도 했다.

학생들은 조사를 마치고 동구 가로수 지도에플리케이션에 나무 위치·종류·정보를 입력했다. 이 정보는 추후 가로수 트리맵에 통합된다.

모니터링에 참여한 정다빈 조선대 그린액션 동아리 부회장은 “도심 내 가로수가 매연과 쓰레기, 사람의 영향을 받은 탓인지 강과 산에 있는 나무들보다 건강 상태가 좋지 않았다”며 “지속적인 모니터링을 벌여 가로수의 건강과 환경 개선에 보탬이 되고 싶다”고 밝혔다.

김승주 (사)광주시동구자원봉사센터 팀원은 “기후 위기 속 가로수가 도심 내 유일한 녹지 역할과 탄소흡수 역할을 하는 만큼 체계적인 관리가 필요하다”고 설명했다.

광주시엔 33종의 가로수 16만 2881그루가 있다. 광주환경운동연합은 가로수 지도를 구축, 나무 고유번호와 정보를 담아 인터넷과 사회관계망서비스(SNS)상에 무료로 공개할 방침이다.

최이슬 기자

신문인쇄 전문기업 (주)남도프린테크

(주)남도프린테크는 신문사 법인설립, 신문발행업 등록, 편집, 인쇄까지 토탈 서비스 가능한 업체입니다.

믿고 맡겨주시면 성실하게 최선을 다하겠습니다.

- 광주·전남 최초로 신문윤전판 출력시스템 도입
- 월등한 색상 구현력에 더러움 현상은 최소화!
- 최상의 인쇄 품질로 고객 만족을 실현하겠습니다

(주)남도프린테크

광주광역시 광산구 평동로803번안길 93-10(용동) 평동산단 3번도로 끝
Tel : 062)943-0135~6 Fax : 062)943-0134 담당자 : 010-2656-4747(장상문 전무)

