



# 보도자료

2020. 6. 26.(금) 배포

힘내라 대한민국

## 정부, 안산 유치원 장출혈성대장균감염증 발생 관련 긴급 대책 추진

- ◆ 교육부, 질병관리본부, 식품의약품안전처 등 관계부처 긴급대책반 구성
- ◆ 안산 원인 파악을 위한 공동 역학조사 및 현장점검
- ◆ 집단급식소가 설치된 유치원 급식안전성 전수점검
- ◆ 식중독 발생 확산을 막기 위한 조기경보시스템 가동

□ 교육부(부총리 겸 교육부 장관 유은혜)와 시도교육청, 식품의약품안전처(처장 이의경) 및 질병관리본부(본부장 정은경)는 경기도 안산시 소재 A유치원에서 발생한 장출혈성대장균감염증 관련 긴급 회의를 개최하고 현황 점검 및 향후 대책 등을 논의하였다.

○ 아울러 관계기관이 국장급 대책반\*을 구성하여 이번 사태가 종결될 때까지 역학조사 및 현장안전 점검 등 공동으로 대응해 나갈 계획이다.

\* 교육부(학생지원국장, 교육복지정책국장), 경기도교육청(부교육감), 식품의약품안전처(식품소비안전국장), 질병관리본부(감염병관리센터장)

□ 질병관리본부는 6월 16일(화) 장출혈성대장균감염증 집단 발생에 대한 의심신고 이후 지방자치단체와 협력하여 역학조사 등을 실시하였다.

○ 장출혈성대장균감염증 발생 원인을 찾기 위해 조리종사자 등을 대상으로 인체검체를 채취하고 보존식과 칼·도마, 교실, 화장실 등 환경검사를 실시하였으며 모두 음성으로 확인되었다.

○ 재원 중인 모든 원아, 교사, 조리종사자 및 환자의 가족 등에 대한 진단검사 실시 결과, 유치원 원아 및 종사자 202명 중 102명(6월 26일 18시 기준)이 유증상자로 확인되었으며, 원아 및 종사자, 가족

접촉자 중 총 57명이 장출혈성대장균감염증 환자로 확진되었다.

- 현재 입원 중인 24명(원아 21명, 가족 3명) 중 15명의 환아에서 용혈성 요독증후군 의심증상이 발생하였고, 투석치료를 받은 5명 중 1명은 투석치료를 중단하고 호전 여부를 경과관찰 중이다.

- 안산시는 6월 20일(토)부터 6월 30일(화)까지 A유치원을 폐쇄하는 행정조치를 하였다.

□ 질병관리본부는 지방자치단체와 협력하여 유아의 식품섭취력 분석, 식재료 추적조사(식약처) 등 추가 역학조사를 실시하고 추가 환자 발생 및 용혈성요독증후군 의심환자에 대한 모니터링을 지속적으로 진행, 확진자 검체에 대한 유전자 검사를 시행할 계획이다.

- 아울러 장출혈성대장균감염증 예방을 위해 손씻기 등 위생 수칙을 준수하고, 소고기는 충분히 익혀 먹는 등 안전한 식품을 섭취할 것, 조리도구를 구분하여 사용하고, 설사 등의 증상이 있는 경우 음식을 조리하지 않는 등 조리 시 위생수칙을 준수할 것을 당부했다.

#### <장출혈성대장균 감염증예방수칙>

##### ○ 올바른 손 씻기를 생활화 한다

- 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기
- 외출 후, 화장실을 다녀온 뒤, 조리 전, 기저귀를 사용하는 영유아를 돌본 뒤, 더러운 옷이나 리넨을 취급 후 등

##### ○ 안전한 음식 섭취

- ◇ 음식은 충분한 온도에서 조리하여 익혀먹기  
\* 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀 먹기
- ◇ 물은 끓여 마시기
- ◇ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기

##### ○ 위생적으로 조리하기

- 칼·도마는 소독하여 사용하기
- 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기

##### ○ 설사 증상이 있는 경우는 음식을 조리 및 준비 금지

- 강, 호수 수영장에서 수영할 때, 강물, 호수 물, 수영장물 마시지 않기

- 식품의약품안전처(이하 '식약처')는 경기도와 함께 식품으로 인한 장출혈성대장균감염증 발생 가능성 확인을 위해 식품원인조사를 실시 중이다.
- A유치원에서 6월 10일(수)부터 6월 15일(월)까지 급식으로 제공한 음식을 보관한 보존식 21개를 수거하여 검사한 결과, 식중독균은 검출되지 않았으며, 6월 10일(수)부터 6월 12일(금)까지 A유치원에 납품한 식자재 공급업체 등에 보관 중인 돈육, 치즈, 아욱 등 34건을 수거하여 현재 검사 중이다.
- 아울러, 식중독 의심환자 발생신고가 접수된 6월 16일(화), 식중독 조기경보시스템을 활용하여 안산지역 104개 급식소에 식중독발생 상황 정보를 공유하여 식중독 발생 확산을 차단하였다.
- 식약처는 유치원, 어린이집에서 제공하는 급식의 안전성 확보를 위해 집단급식소가 설치된 유치원을 전수 점검하고 어린이급식관리지원센터를 통한 식중독 예방 교육을 강화할 계획이다.
- 집단급식소가 설치된 유치원 급식소 4,031개소에 대해서는 유통기한 경과 제품 사용 여부, 비위생적 식품 취급 등 식품안전 전반사항을 점검하여 위생을 소홀히 하는 급식소에 대해 행정처분 등을 조치하고, 영양사 고용 의무가 없는 소규모 어린이집과 유치원은 어린이급식관리지원센터를 통해 어린이집과 유치원 급식 위생·영양 지원 시 식중독 예방을 철저히 하도록 교육을 실시한다.
- \* 센터 등록 유치원·어린이집('20.3월) : 39,071개소(유치원 3,724개원)
- 한편, 유치원 등에서 제공한 급식을 보존하지 않은 경우 처분 기준을 강화하는 방안도 검토한다.
- 더불어, 여름철 식중독 발생 시 확산 방지 및 발생 원인을 찾아낼 수 있도록 식중독 비상대책반을 구성하여 운영할 계획이다.

- 교육부는 이번 회의에서 유치원 및 초중등학교에서 장출혈성대장균 감염증 예방을 위한 단위학교의 위생관리 준수 철저, 학교급식 종사자에 대한 위생·안전 교육 강화, 식중독 의심환자 발생 시 즉시 대응할 수 있도록 하였다.
  - 단위학교에서는 식중독 예방을 위해 개인위생 수칙 준수 및 급식 관리(가열식품 온도관리, 교차오염 방지 등)를 강화 하고, 식중독발생 시 원인을 규명하기 위한 보존식 보관 기준\*을 철저히 준수하도록 하였다.
    - \* 조리·제공한 식품의 매회 1인분 분량을 -18℃이하에서 144시간 이상 보관
  - 특히, 위생 취약학교 및 유치원을 대상으로 위생·안전관리 상태 모니터링 등 감시체계를 강화하고, 유치원에서도 초중등 학교급식에 준하여 위생 및 전담인력 관리가 철저히 이루어질 수 있도록 하였다.
- 또한, 교육부에서는 식중독 예방을 위해 취약학교에 대한 식중독 예방 컨설팅 지원, 조리종사자 대상 급식 위생 교육 자료 개발·보급, 학교급식 관계자 위생관리 역량강화 연수 등을 지속 추진하고 있으며,
  - 올해에는 유치원 급식 안전관리를 강화하기 위한 「유치원 급식 운영·위생 관리 지침서」 개발과 유치원 급식 전담인력 배치를 위한 관계법령 개정 추진으로 유아에게 보다 안전한 급식을 제공할 것이다.

