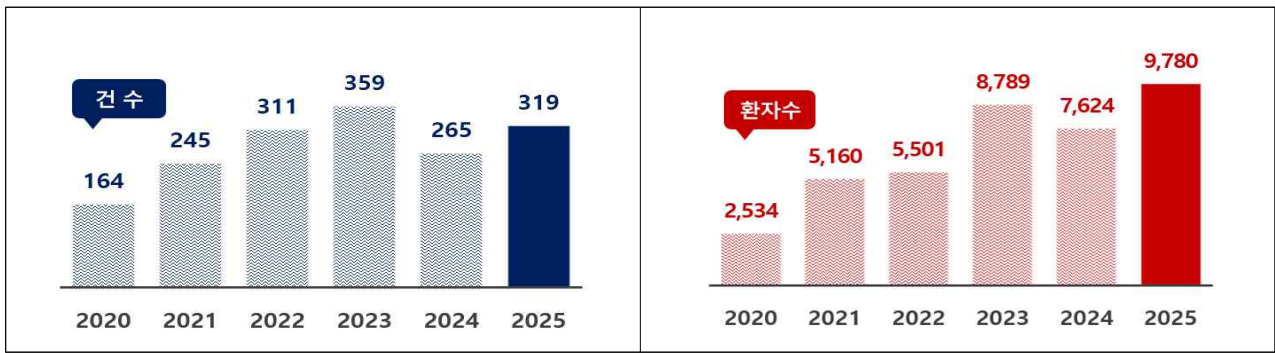


2025년 식중독 통계 발표, 살모넬라 지속 증가에 따른 예방 당부

- '25년 식중독 건수(319건) 및 환자수(9,780명) 전년(265건, 7,624명) 대비 증가
- 월별·시설별 분석 결과, 9월(14%) 및 음식점(60%)에서의 발생 비중이 높음
- 살모넬라 및 난류 관련 식중독 환자 수 지속 증가, 식재료 관리 주의 필요

식품의약품안전처는 '25년 식중독 발생 현황을 분석한 결과 총 319건, 환자수 9,780명으로 전년 대비 발생건수는 20%, 환자수는 28% 증가했다고 밝혔다.

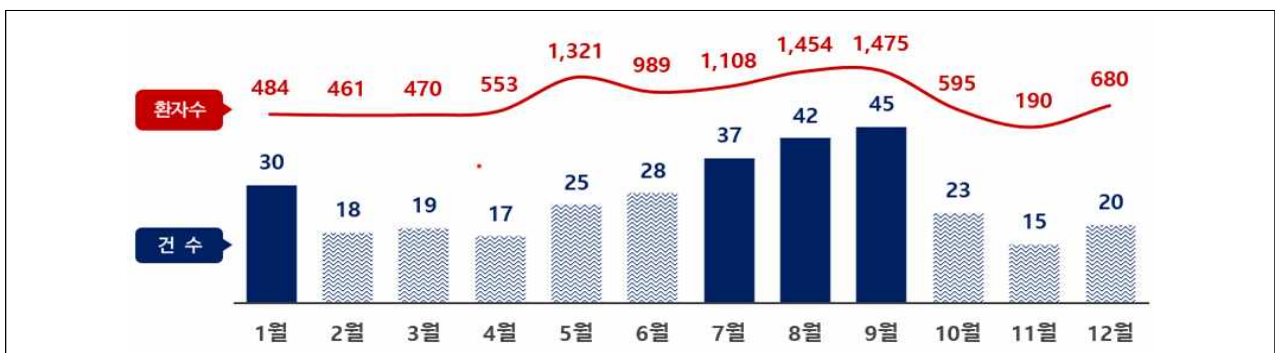


< 연도별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

① 월별 : 9월 발생이 가장 많아, 겨울철 증가폭도 커져

'25년 월별 식중독 발생 경향을 살펴보면, 매월 15건 이상의 식중독이 발생했으며, 9월이 45건(14%), 환자수 1,475명(15%)으로 가장 많이 발생하였다. 9월에 이어서는 8월(42건), 7월(37건), 1월(30건) 순으로 나타났다.

※ '25년 계절별 식중독 발생 현황(건수/환자수) : 봄(61건, 2,344명), 여름(107건, 3,551명), 가을(83건, 2,260명), 겨울(68건, 1,625명)



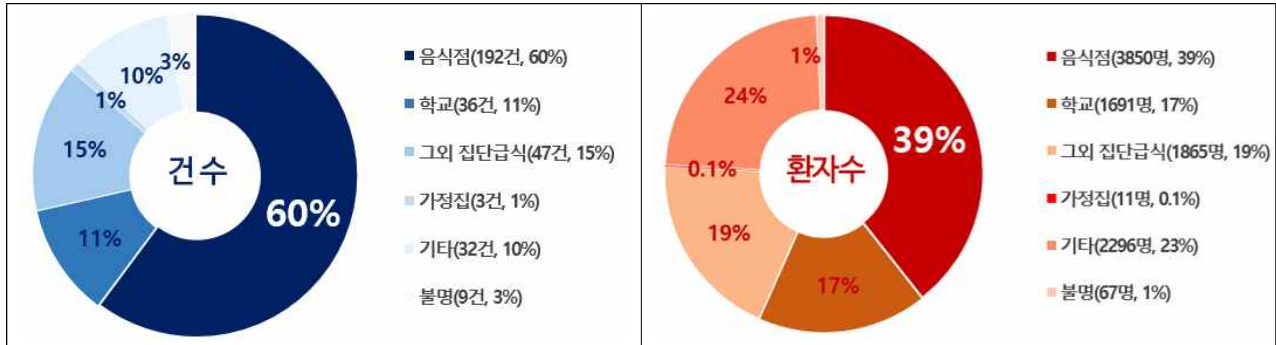
< 2025년 월별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

② 시설별 : 음식점 발생이 전체의 60% 차지

시설별로는 **음식점(192건, 3,850명)**에서 가장 많이 발생하였으며, 그 다음으로는 기타 집단급식소(47건, 1,865명)와 학교(36건, 1,691명)순 이었다.

※ 연도별 음식점 발생 비율(건수, %) : ('21) 49 → ('22) 58 → ('23) 56 → ('24) 58 → ('25) 60

※ 외식빈도가 하루 1회 이상인 비율(%), 질병관리청 : ('21) 23.8 → ('22) 27.7 → ('23) 28.7



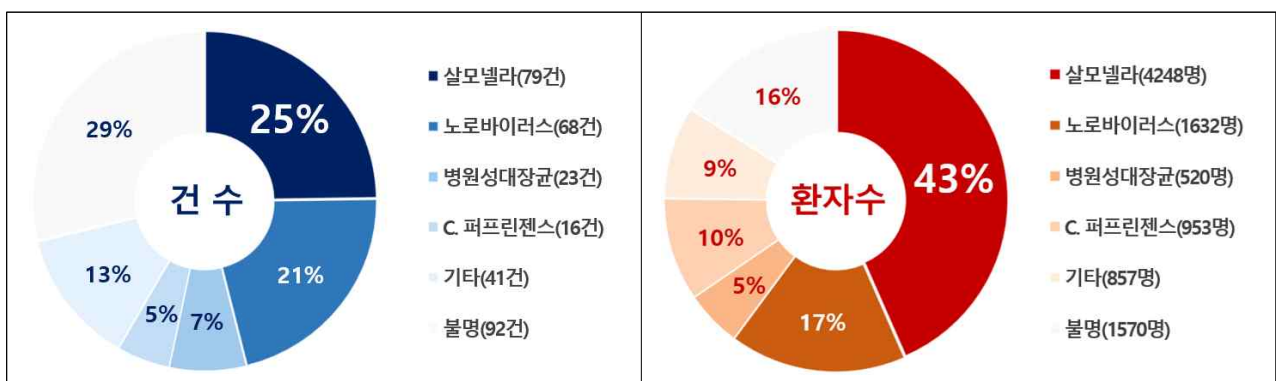
< 2025년 시설별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

③ 원인균별 : 살모넬라 식중독 매년 증가, 노로바이러스도 큰 폭 증가

'25년 역시 전년과 동일하게 **살모넬라 식중독이 79건(25%), 4,248명(43%)**으로 가장 많았으며, 노로바이러스 68건(21%), 병원성대장균 23건(7%)이 그 다음으로 많이 발생했다.

※ '24년 주요 원인병원체(건) : 살모넬라(58) > 노로바이러스(37) > 병원성대장균(24) > 클로스트리디움 퍼프린젠스(19) > 바실러스(13) > 캄필로박터 제주니(12) > 원충(8) 순

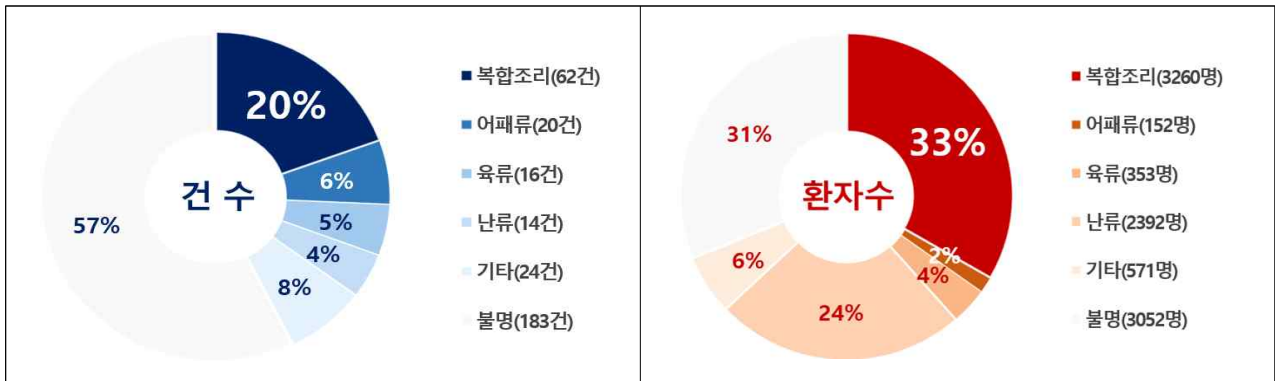
※ 연도별 살모넬라 발생 현황 : ('21) 32건/1,561명 → ('22) 44건/1,235명 → ('23) 48건/2,549명 → ('24) 58건/1,907명 → ('25) 79건/4,248명



< 2025년 원인균별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

④ 원인식품별 : 급식, 도시락 등 복합조리식품 가장 많아

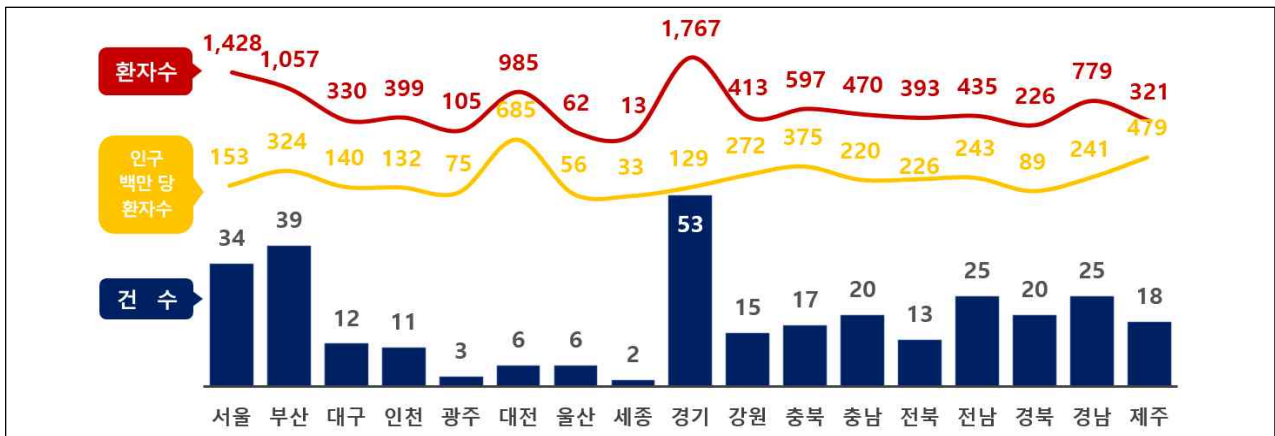
원인식품이 확인된 사례 중에서는 **복합조리식품이 62건(20%), 3,260명(33%)**으로 가장 많았으며, **어패류(20건), 육류(16건)**가 그 다음으로 발생이 높았다.



< 2025년 원인식품별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

⑤ 지역별 : 수도권 등 인구 밀집 지역에서 주로 발생

지역별로는 **경기(53건), 부산(39건), 서울(34건)** 등 인구가 많은 지역에서 주로 발생하였으며, 인구 백만명당 환자수를 고려하면 **대전(685명), 제주(479명), 충북(375명)** 순이었다.



< 2025년 지역별 식중독 발생 건수 및 환자수 >

“25년 식중독 통계”는 식품안전나라 누리집(<http://www.foodsafetykorea.go.kr>)에서 ‘식중독 통계’ 또는 KOSIS 국가통계포털(<https://kosis.kr/index/index.do>)에서 ‘식생활관리현황’으로 검색하여 상세히 확인할 수 있다.