

# 수인성·식품매개 감염병



시혜진 감염내과 교수  
가천대 길병원

코로나바이러스감염증이 나라를 뒤흔드는 가운데 기상이변으로 인한 긴 장마로 곳곳에서 수해가 발생하고 있다. 덥고 습한 날 감염 측면에서 가장 우려되는 부분은 바로 수인성 및 식품매개 감염병의 증가와 그에 따른 합병증이 되겠다.

수인성 및 식품매개 질환이란 병원성 미생물(바이러스) 또는 독성물질에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인하여 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 질환을 지칭한다. 해당하는 감염병의 종류로는 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성 대장균감염증, A형간염, 비브리오패혈증, 장관감염증(노로바이러스, 아데노바이러스, 클로스트리디움 등등), 그리고 쿠도아충증, 장부착성 대장균감염증 드문 장관계 질환까지도 포함한다. 대부분은 2급이나 3급 법정감염병으로 지정하여 나라에서 관리하고 있다.

주로 개발도상국에서 많이 발생하고 공중위생수준의 향상과 방역 성과로 감소하는 추세를 보인다. 한국의 경우 산발적인 사례발생이 많이 감소하였으나 학교 및 직장급식증가 등으로 집단발병이 증가하는 양상을 보여 2018년에는 전체발생의 83.2%가 단체급식과 외식으로 인해 발생하였다. 8월 8일 질병관리본부 보고 기준으로 콜레라 0건, 장티푸스 69건, 파라티푸스 106건, 세균성이질 41건, 장출혈성대장균 272건, A형간염 2,237건, 비브리오 21건으로 작년 같은 기간에 비해 대부분 증가하였고, 장출혈성대장균과 파라티푸스 같은 경우에는 이미 상반기 통계가 작년 전체 발생률을 앞지른 상태이다.

문제는 이러한 질환들이 습하고, 날이 더울수록 발생이 증가한다는 것이다. 비브리오패혈증균의 경우 18도 이상의 수온에서 잘 증식하며 10도 이하의 수온에서는 측정 불가상태가 된다. 높은 수온 자체가 위험요인이 되는 것이다. 꼭 전문지식이 아니더라도 더운 날 상한음식을 먹었다거나, 외식이나 단체급식 후 다 같이 식중독에 걸렸다거나, 날 음식을 잘 못 먹어 장염에 왔다는 등의 사례는 주변에서 흔하게 볼 수 있다.

기상청에 따르면 올 여름철 기온은 평년(23.6℃)보다 0.5~1.5℃, 작년(24.1℃)보다는 0.5~1℃ 높겠으며, 무더위의 절정은 7월 말부터 8월 중순이 될 것이라고 예상하였다. 체감온도 기반 33℃ 이상이 되는 날이 '93년~'10년 평균 12.8일에서 점차 증가하여 '19년 17.0일 이었고 올해는 20일 이상이라고 하며, 열대야의 일수도 예상으로 12-17일로 평년 5.1일에 비하면 매우 많은 편이다. 평소 6월말에서 7월 중순에 걸쳐있던 장마 또한 8월 중순을 넘어서는 지금까지 국지적 폭우 양상으로 지속 중이다. 수인성/식품매개 감염병 예방에는 매우 불리한 기상조건이 될 수 있겠다.

그렇다면 어떻게 해야 이러한 수인성/식품매개 감염병을 줄일 수 있을까? 일상생활에서 지킬 수 있는 수칙으로는 ①흐르는 물에 30초 이상 비누로 손씻기(특히 음식을 조리하거나 섭취하기 전 후), ②음식을 충분히 익혀 먹는다, ③물을 끓여 마신다, ④채소와 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질을 벗겨 먹는다, ⑤설사 등의 의심증상시 조리를 하지 않는다, ⑥위생적으로 조리한다(칼과 도마를 조리 후에 소독하고, 생선/고기/채소류의 도마를 분리 사용한다.) 와 같은 것들이 있다. 간단해 보이지만 매우 중요한 원칙들이다. 이외에도 콜레라, 장티푸스 유행방문지역 방문시 백신접종, A형간염 예방접종, A형 간염과 장티푸스 보균자관리 등 각각의 질환에 따른 예방수칙을 지키는 것이 중요하다. 국가적으로도 접촉자를 관리하고, 역학조사를 철저히 하며, 예방접종 사업을 확장, 대국민 예방수칙을 홍보하는 것이 매우 중요한 과제이고, 이를 위해 많은 인력과 자본이 투입되어야 할 것으로 생각된다.

무더위가 기승을 부릴 때, 기본 수칙의 준수가 해마다 점점 더 강조되는 여름이다. 안전하게 여름을 날 수 있도록 다같이 노력해야겠다.