



수인성 및 식품매개감염병 예방 수칙

학부모님 안녕하십니까?

최근, 무더위가 시작되면서 「수인성 및 식품매개감염병」 집단감염 사례가 발생하고 있습니다. 「수인성 및 식품매개감염병」이란 병원성 미생물 또는 독성물질에 오염된 물이나 식품 섭취로 인해 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 질환으로 본교 식생활관에서는 위생 및 안전관리 등 예방에 만전을 기하고 있습니다. 아울러, 각 가정에서도 위생수칙을 준수 할 수 있도록 협조하여 주시고 건강한 여름 되시길 바랍니다.

■ 수인성·식품매개감염병이란?

- 병원성 미생물 또는 독성물질에 오염된 물이나 식품 섭취로 인해 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 질환입니다.

■ 수인성·식품매개감염병의 종류

- 1군감염병 : 콜레라, 장티푸스, 세균성이질, 파라티푸스, 장출혈성대장균감염증, A형감염
- 지정감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있습니다.

구분	종류
세균	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
바이러스	그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
원충	이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

■ 감염경로

- 주로 오염된 물과 음식을 섭취하여 감염됩니다.
- 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.
- 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다

■ 예방 및 관리

○ 식중독 예방 3대 요령인 손씻기, 익혀먹기, 끓여먹기와 동일

- 손씻기: 손은 30초 이상 세정제(비누 등)를 사용하여, 손가락, 손등까지 깨끗이 씻고 흐르는 물로 행구세요.
- 익혀먹기: 음식물은 충분히 익혀 드세요(중심부 온도가 75℃(어패류는 85℃), 1분 이상)
- 끓여먹기: 물은 끓여서 마셔야 해요.

☞ 뒷면 계속됩니다.



○ 개인위생 및 음식물 섭취를 주의해야 합니다.

- 외출 후, 식사 전, 배변 후 반드시 손을 깨끗하게 씻으세요
- 반드시 끓인 물 또는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수를 드세요
- 모든 음식물(고기, 생선 등)은 완전히 익혀서 드세요
- 모든 과일과 야채는 반드시 먹기 전 깨끗한 물에 씻어서 드세요
- 길거리 음식(음료수, 아이스크림 포함), 얼음 등 비위생적인 음식을 드시지 마세요.

○ 유통기한이 지난 식재료는 조리하여 섭취하지 않습니다.

○ 병원체보유자는 식품을 다루는 업무나, 환자 간호 등에 종사하지 않도록 주의해야 합니다.

▣각 가정에서 감염병 예방법을 실천하고 있는지 다시 한번 점검해 보세요▣

식중독 예방 방법	예	아니오
1. 밥 먹기전, 음식을 만들기 전, 화장실을 다녀온 후 꼭 손을 씻는다.		
2. 물은 항상 끓여서 먹는다.		
3. 음식물은 항상 익혀서 먹는다.		
4. 행주는 철저히 삶고 햇볕에 말려서 사용한다.		
5. 그릇과 조리기구(도마,칼)은 자주 소독한다. (햇볕에 말린다)		
6. 상한 음식은 먹지 않는다.		
7. 6월 ~ 9월에 생선회 및 어패류 생식 금한다.		
8. 과일과 야채류는 흐르는 물에 씻어서 먹는다.		
9. 손에 상처가 나거나 화농된 상처가 있는 경우엔 음식조리를 피하고, 불가피한 경우엔 일회용 장갑을 사용한다.		
10. 조리한 음식물에 전염병의 매개체인 쥐, 바퀴벌레, 파리등의 접근을 막기 위하여 뚜껑을 덮거나 냉장보관을 한다.		
11. 식품 구입시 유통기간이나 제조일자를 반드시 확인한다.		

2020. 7. 2.

진 안 중 학 교 장