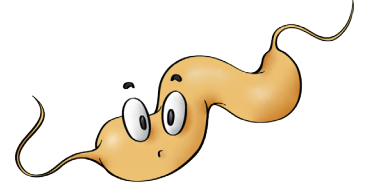


# 캠필로박터제주니



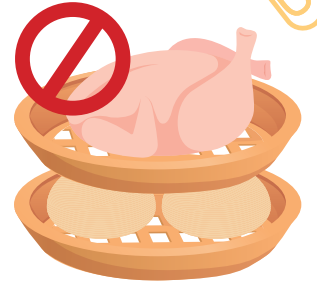
## 01 발생 개요

- 00 구내식당을 이용한 다수의 업체에서 설사 환자 발생
- 집단발생의 규모를 파악하고, 감염경로와 원인병원체 규명을 위해 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 90명 / 252명(35.7%)



## 02 발생 원인

- 환자 13명, 조리종사자 1명에서 캠필로박터제주니 검출
- 조리과정을 조사중 반계탕을 삶아 올렸던 채반과 면의 물기를 제거했던 채반을 포개어 보관하는 것을 확인  
→ 교차오염 가능성 검토
- 반계탕 조리를 위해 상닭을 손질하는 과정에서 조리실 내 교차감염이 발생한 것으로 추정



## 03 개선 방안

- 날고기와 식재료 및 조리음식은 분리하여 취급 및 보관
- 생닭 세척 시 주변에 물이 튀지 않게 주의  
→ 생닭 씻은 싱크대 세척·소독하기
- 칼·도마 등 조리도구는 용도별 구분 사용  
→ 구분사용이 어려울 경우 채소 → 육류 순으로 사용(세척)
- 육류는 내부까지 완전히 익혀서 섭취(중심온도 75°C 1분이상 가열)
- 집단급식소 조리사는 손 씻기 등 개인위생 강화와 위생적 조리 철저  
→ 설사 증상이 있는 경우 조리 배제



## 시설별 주요 원인균

