

GANGJIN 

Web Contents



목차

| | |
|----------------|---|
| 목차 | 2 |
| 수인성·식품매개감염병관리 | 3 |
| 수인성·식품매개감염병관리 | 3 |
| 정의 | 3 |
| 종류 | 3 |
| 집단발생 유행 | 3 |
| 접촉자 관리 | 3 |
| 감염병 발생 시 소독 방법 | 3 |
| 예방 방법 | 4 |

수인성 · 식품매개감염병관리

정의

- 병원성 미생물에 오염된 물 또는 식품섭취로 인하여 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 감염

종류

| 구분 | 종류 | |
|----|---|---|
| 2급 | 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, a형간염, e형간염 | |
| 3급 | 비브리오패혈증 | |
| 4급 | 세균 | 살모넬라감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균감염증, 장침습성대장균감염증, 장병원성대장균감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리타카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증 |
| | 바이러스 | 그룹 a형 로타바이러스감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증 |
| | 원충 | 질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증 |

집단발생 유행

- 2명이상이 동일한 음식물(음용수포함)을 섭취하여 설사, 구토 등 유사한 증상(장관감염증상)이 동시 발생한 경우

접촉자 관리

- 밀접 접촉자 관리 (마지막 접촉 가능 시점부터 감염병의 최대 잠복기 기간까지 발병 여부 감시)
- 식품업종사자, 수용시설 종사자 등은 검사 결과 나올 때까지 음식취급, 탁아, 환자간호 등 금지
- 증상발생시 즉시 의료기관을 방문하도록 지도

감염병 발생 시 소독 방법

- 장갑, 마스크, 앞치마를 착용 후 소독 실시

- 소독을 할 때는 창문을 연 상태에서 실시 후 환기
- 소독 후에는 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
- 자주 접촉하는 장소, 화장실 표면을 소독

◎ 예방 방법

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
2. 물은 끓여 마시기(끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기)
3. 음식 익혀먹기(중심온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀먹기)
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질 벗겨 먹기
5. 위생적으로 조리하기(칼, 도마 조리 후 소독, 생선, 고기, 채소 등 도마 분리사용 등)
6. 설사증상이 있는 경우 조리하지 않기

COPYRIGHT © GANGJIN-GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

GANGJIN

Web Contents

