

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

GANGJIN

Web Contents

