

식중독 및 감염병 예방 가정통신문

존경하는 학부모님, 안녕하십니까?

학부모님의 가정에 늘 건강이 함께하기를 기원합니다.

기온이 점점 상승함에 따라 식중독을 비롯하여 각종 감염병의 집단 발병 위험이 높아지는 시기에 최근 유치원 식중독 증상 및 다양한 건강·위생 관련 보도로 자녀의 어린이집 생활에 염려와 걱정이 많으시리라 생각합니다.

이에 저희 부산광역시어린이집연합회에서는 어느 시기보다 더 철저한 개인 위생관리에 심혈을 기울여 어린이집 영유아들이 건강하고 행복하게 자라도록 최선을 다 하고 있습니다.

부산광역시어린이집연합회 소속 모든 어린이집이 장출혈성대장균 감염증 예방 수칙, 및 수인성 식품매개성 감염 예방을 위한 손 씻기 등 감염예방 수칙을 준수하고 개인위생·청결에 더욱 철저한 관리를 하여 학부모님이 안심하고 자녀를 어린이집에 보낼 수 있도록 아래 붙임자료를 전달하였으며, 보육교직원 및 가족들 또한 개인위생·청결 관리를 준수하도록 전달하였습니다.

감염병은 함께 생활하는 다른 사람들에게 전파시킬 수 있는 질병이므로 학부모님의 가정에서도 적절한 관리로 자녀들이 건강하게 생활을 할 수 있도록 함께 협조 부탁드립니다. 감사합니다.

<장출혈성대장균 감염증 예방 수칙>

○ 올바른 손 씻기를 생활화 한다

- 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기
- 외출 후, 화장실을 다녀온 뒤, 조리 전, 기저귀를 사용하는 영유아를 돌본 뒤, 더러운 옷이나 리넨을 취급 후 등

○ 안전한 음식 섭취

- ◇ 음식은 충분한 온도에서 조리하여 익혀먹기
* 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀 먹기
- ◇ 물은 끓여 마시기
- ◇ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기

○ 위생적으로 조리하기

- 칼·도마는 소독하여 사용하기
- 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기

○ 설사 증상이 있는 경우는 음식을 조리 및 준비 금지

○ 강, 호수 수영장에서 수영할 때, 강물, 호수 물, 수영장물 마시지 않기

감염병 및 식중독 예방을 위해 개인 위생 수칙 준수에 함께 동참합시다.

2020년 6월 29일

붙임 1 질의응답

Q1 장출혈성대장균 감염증은 무엇인가요?

해답 (Enterohemorrhagic Escherichia coli) 감염에 의하여 출혈성 장염을 일으키는 질환입니다.

Q2 장출혈성대장균 감염증 증상은 무엇인가요?

해답 심한 경련성 복통, 오심, 구토, 미열 등의 증상과 설사 증상이 나타날 수 있습니다. 설사는 경증, 수양성 설사에서 혈성 설사까지 다양한 양상을 보이며, 증상은 5~7일간 지속된 후 대체로 호전됩니다. 그러나 용혈성요독증후군 합병증이 나타날 경우, 사망할 수 있습니다.

Q3 장출혈성대장균 감염증은 어떻게 전파되나요?

해답 오염된 식품, 물을 통하여 감염되며 사람 - 사람 간 전파도 중요한 전파경로입니다. 대부분의 발생은 소고기로 가공된 음식물에 의하여 집단 발생은 조리가 충분치 않은 햄버거 섭취로 발생하는 예가 보고되고 있습니다.

Q4 장출혈성대장균 감염증 예방 방법은 무엇인가요?

해답 올바른 손 씻기 등 개인위생은 철저히 준수하고 육류 제품은 충분히 익혀 섭취하고, 날 것으로 섭취하는 야채류는 깨끗한 물로 잘 씻어 섭취해야 합니다.

Q5 장출혈성대장균 감염증 치료방법은 무엇인가요?

해답 수분 공급 및 전해질 교정을 통한 보존적인 치료가 가능합니다. 용혈성요독 증후군 유발 위험으로 항생제 사용은 권장되지 않습니다.

붙임 2 수인성 · 식품매개성 감염증 올바른 손씻기

수인성 및 식품매개 감염병 역학조사 안내

1. 여러 사람이 함께 같은 시기에 물 또는 음식을 드셨나요?



2. 몇 시간 또는 며칠이 지난 후 2명 이상이 이와 같은 증상이 생기셨나요?



3. 보건소에서는 설사, 구토 등의 증상이 왜 발생했는지를 파악하여 추가 증상이 발생하지 않도록 하기 위한 조치를 위해 다음과 같은 조사를 합니다.

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ①
자세한 증상과 겪은 기간을 알려주세요. | ②
특히, 설사를 한 경우에는 설사유형*, 기간과 횟수를 알려주세요.
<small>*발설시, 횟수 등</small> |
| ③
조사대상기간에 먹은 음식과 물에 대해서 알려주세요. | ④
비슷한 증상을 가진 사람들이 있다면 이름과 같이 먹은 음식을 알려주세요. |

수인성 및 식품매개 감염병 예방수칙 안내

다음과 같은 예방수칙을 반드시 지켜주세요!



올바른 손씻기 6단계 배우기



흐는 물에 비누로 30초 이상 올바른 손씻기

올바른 손씻기는 감염병을 절반으로 줄일 수 있습니다



식품의약품안전처

장출혈성대장균 식중독이란?

식품의약품안전처

Q 장출혈성 대장균이 무엇인가요?

장출혈성 대장균은 시가독소 등 치명적인 독소를 생성하는 병원성대장균으로 심한 경련성 배변, 혈변 등 식중독을 유발합니다. 대표적인 장출혈성 대장균은 대장균 O157이 있습니다.

장출혈성대장균의 주요 특징

산소 없이도 살균 가능해요.

체온도 36.5°C에서 활발히 증식해요.

산성에 강해요. (pH=4에서 생존)

치명적인 독소를 만들어요.

식품의약품안전처

장출혈성대장균 감염 주요 원인식품

충분히 익히지 않은 소고기 및 가금류 (특히, 분쇄가공제품)

오염된 물과 재배된 채소와 과일

보급자에 의해 조리된 식품 (샌드위치, 도사카 롤)

! 여기서 잠깐! 이미 오염된 식재료, 가구, 조리자와의 접촉으로 인하여 교차오염이 발생할 수 있어요

조리하는 사람이 손을 제대로 씻지 않았을 경우

식재료의 종류 상태에 구분이 없이 조리도구를 함께 사용할 경우

조리된 음식과 식재료를 함께 보관할 경우

식품의약품안전처

장출혈성대장균 감염 증상

! 5~7일간 증상이 지속된 후 저절로 호전되지만, 심각한 경우 용혈성요독증후군 증상이 나타날 수 있어요.

용혈성 요독증후군이란?

독소가 몸에 퍼져 적혈구를 파괴하고, 신장 기능 저하로 혈중에 독이 쌓이면서 발생하는 질병

혈변, 혈뇨, 소변량 감소

명장성인혈, 혈소판 감소, 급성신부전

혼수, 강박, 부종, 복수 등

식품의약품안전처

장출혈성 대장균 위해평가 결과 식육 및 식육가공품 섭취로 인한 장출혈성대장균 식중독 발생 확률은 낮으나, 적절한 보관온도와 섭취 전 충분한 가열처리로 식중독 발생 위험을 더욱 낮출 수 있습니다.

1인 1일 장출혈성대장균 식중독 발생 확률

1.9명
5천만 명
충분히 익히지 않은 소고기

0.04명
5천만 명
가정에서 상온의 수세 냉·생가재

0.0003명
5천만 명
시판 냉동 냉·생가재

식품의약품안전처

장출혈성대장균 식중독 예방 요령

조리 및 식사 전 30초 이상 손 씻기

식재료 음식별로 밀폐용기에 담아 분리 보관

충분히 익혀서 섭취하기 위하여 중심부 온도 75°C, 1분 이상 가열

채소류는 소독액에 5분 이상 담그고 흐르는 물에 3회 이상 세척

칼 도마는 용도별로 구분 사용하고 조리도구 사용 후 세척·열처리