

사례로 보는 식중독 예방 요령

10월

황색포도상구균



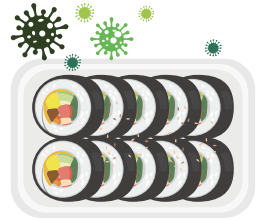
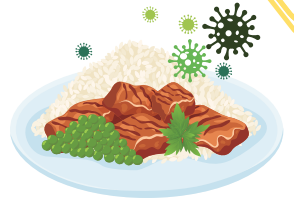
01 발생 개요

- 00 학생식당에서 점심 식사 후 구토, 설사 증상자 발생
- 유행의 원인 파악 및 차단을 위해 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 17명 / 203명(8.4%)



02 발생 원인

- 환자 3명, 보존식(참치마요덮밥, 소금구이삼겹덮밥, 양념구이삼겹덮밥) 4건에서 황색포도상구균 검출
- 조리실에서 행주와 조리사 장갑을 일회용으로 사용 후 폐기하여 정확한 감염경로를 확인하지 못함
- 황색포도상구균의 감염경로는 장독소가 증식한 음식 섭취에 의해 감염이 가능하고, 주로 육류, 유제품, 밥, 김밥, 도시락 등 복합조리식품과 크림, 소스, 어육 연제품 등이 원인 식품으로 알려져 있음
- 여러 덮밥에서 동일 균이 검출되어 해당 식당에서 제공한 음식을 섭취하여 감염 증상을 보인 것으로 확인됨

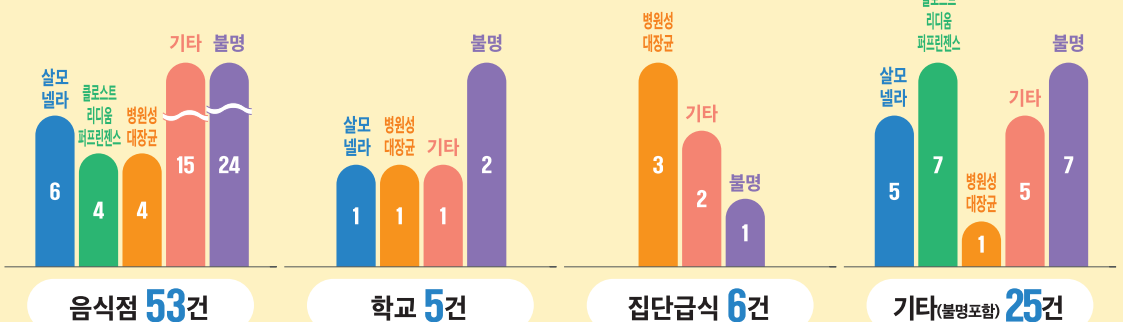


03 개선 방안

- 손씻기 생활화
- 식품 취급자의 손에 창상·화농되거나 신체 다른 부위에 화농이 있으면 식품 취급 금지
- 조리도구 및 기기의 청결을 유지하여 2차 오염 방지
- 식품은 적당량을 조속히 조리한 후 모두 섭취 권장, 식품이 남았을 경우 실온 방치 금지



시설별 주요 원인균



*최근 5년간('19~'23년) 10월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.