

문서번호	보건위생과-105672
결재일자	2015.9.24.
공개여부	대시민공개
방침번호	

주 무 관	식품위생팀장	보건위생과장	동작구보건소 장
이명옥	한영옥	최선락	09/24 모현희
협 조			

2015년 추석 연휴기간 식중독 대책

- 추진기간** : 2015. 09. 26(토) ~ 2015. 09. 29(화) 4일간
- 근무장소** : 문화복지센터 1층 당직실
 - 근무자 : 당직근무자 2명
 - 근무시간 : 09:00 ~ 18:00(이후 식중독 업무담당 24시간 연락체계 유지)
- 근무내용**
 - 식중독 발생사항 접수
 - 식중독 발생대비 24시간 비상연락체계 유지
 - 현장 출동지시 등 상황조치
 - 식중독 보고체계에 따라 관련기관 신속보고·전파

동 작 구 보 건 소
보 건 위 생 과

2015년 추석 연휴기간 중 식중독 대책

추석 연휴 기간(9. 26 ~ 9. 29) 중 식품으로 인한 환자발생시 신속한 대응체계를 구축하여 식중독으로 인한 피해를 최소화 하고 주민 건강을 보호하고자 함

I 추진 개요

- 추진기간** : 2015. 09. 26(토) ~ 2015. 09. 29(화) 4일간
- 근무인원** : 총 13명(당직 근무자 2명/1일, 식중독원인 조사반 5명)
- 근무방법**
 - 보 건 소 : 당직근무자 2명(문화복지센터 당직실, ☎ 02-820-1616)
 - 보건위생과 : 식중독원인 조사반 5명(재택근무, 비상연락체계 유지)
- 근무요령**
 - 식중독 발생사항 접수 - 신고대장 비치
 - 식중독 발생대비 24시간 비상연락체계 유지
 - 현장 출동지시 등 상황조치
 - 학교 등 집단급식소 : 2명 이상, 대형음식점·기숙학원·대학교: 10명 이상
 - 식중독 보고체계에 따라 관련기관 신속보고·전파
 - 식중독 확산 여부 및 역학조사 등 수시 진행상황 파악 보고

II

근무조 편성 및 연락망

□ 비상근무조 명단(당직 근무자)

- 운영기간 : 2015. 09. 26 ~ 2015. 09. 29(4일간) 09:00 ~18:00
- 근무인원 : 총 8명(2명/1일)
- 근무내용 : 식중독 신고 접수 및 상황전파

일자	직급	성명	직급	성명	비고
9.26(토)	8급	김찬미	7급	안선영	근무장소 1층 당직실 ☎ 820-1616
9.27(일)	6급	명지영	6급	김희영	
9.28(월)	6급	이부자	9급	서영도	
9.29(화)	6급	이용호	8급	고명식	

□ 비상연락체계 유지

- 식중독 업무 담당자 (재택근무) - 24시간 비상연락체계 유지

직위	성명	휴대폰	비고
보건소장	모현희	*****	전화 : 820-9409 Fax : 820-9498 재택근무
보건위생과장	최선락	*****	
식품위생팀장	한영욱	*****	
식중독 담당	이명옥	*****	
	김지영	010*****7	

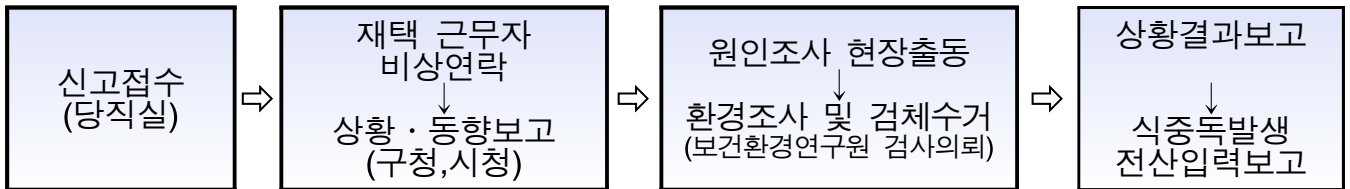
- 식중독 관련 유관부서 비상연락처

부서	주관팀(과)	전화번호	
식품의약품 안전처	식품안전관리과	2640-1377	
서울시청	식품안전과	2133-4719	

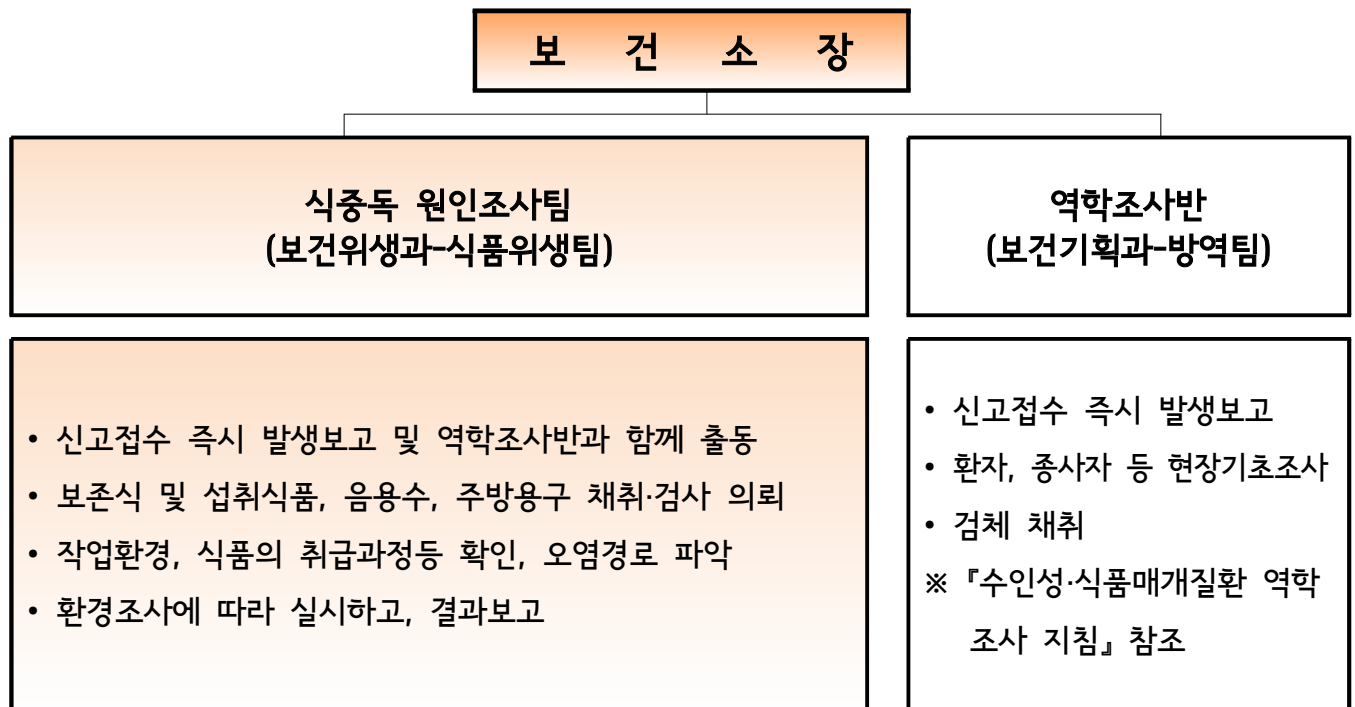
III

신고시 조치요령

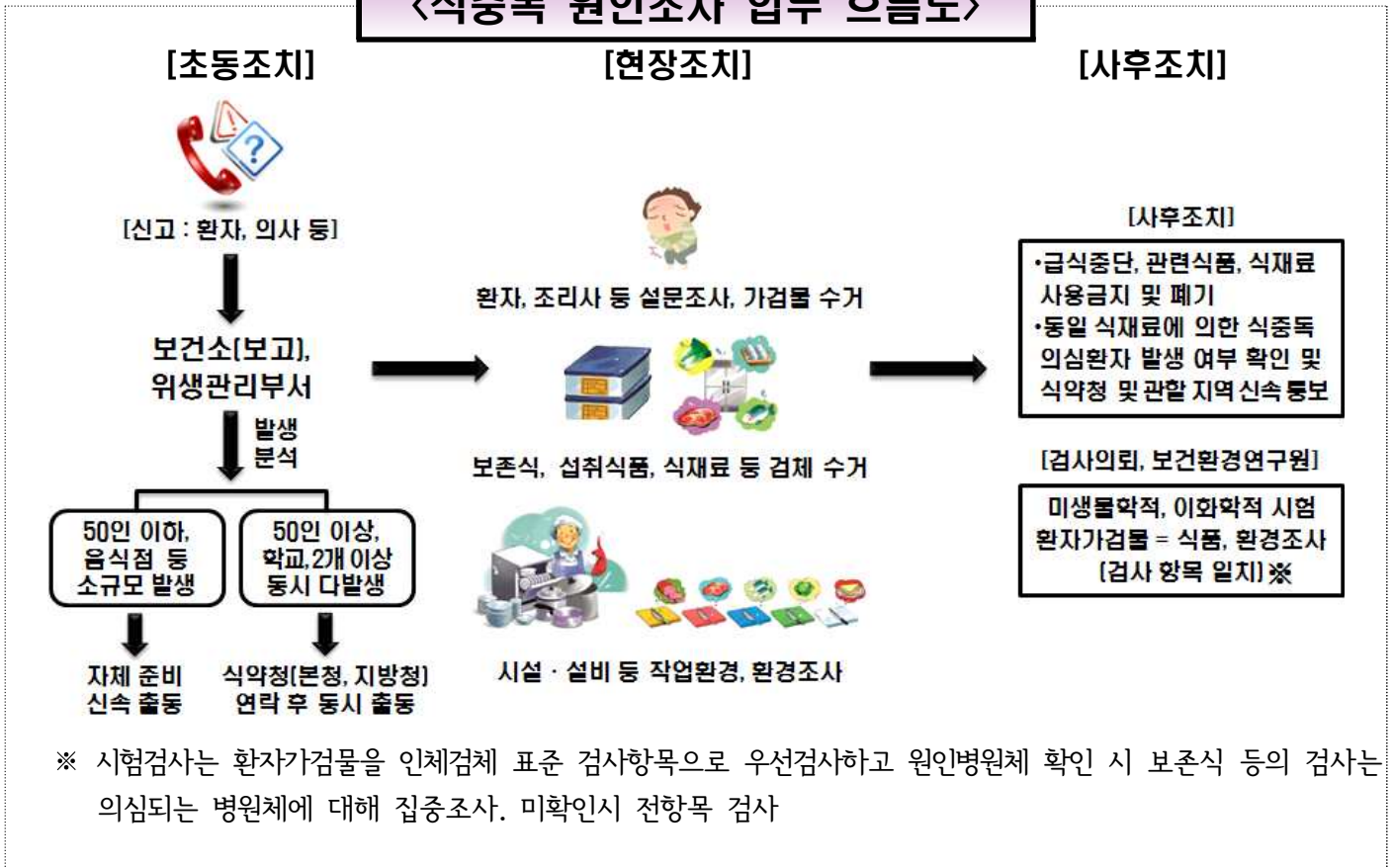
- 신고 접수시 보건소장에게 상황보고 등 조치
- 식중독 원인조사반 재택 근무조에게 즉시 연락 조치
- 식중독 담당자는 유관기관에 보고 및 식중독보고 관리시스템에 전산입력 보고
(<http://minwon.mfds.go.kr>)
- 처리 절차도



※ 현장 출동시 업무처리 절차



〈식중독 원인조사 업무 흐름도〉



IV

추석 명절 식중독 예방 요령

- 식재료 정량구입 및 식사인원에 알맞은 양 가열 조리하기
- 가열.조리 음식은 바로 냉장고에 넣어 보관하기
- 남은 음식은 반드시 재가열 후 섭취하기

V

행정사항

- 주민대상 식중독 예방요령 홈페이지 홍보
 - 홈페이지 열린광장> 알림마당> 알려 드립니다 코너 활용

붙임 : 건강하고 즐거운 한가위를 위한 식중독 요령 1부

건강하고 즐거운 한가위를 위한 식중독 예방요령

- 가족이나 손님 방문에 대비하여 많은 양의 음식물을 미리 만들어 놓을 경우에는 조리 직후 반드시 냉장·냉동 보관하고 실온에 두지 않도록 주의
- 칼, 도마는 가급적 육류·어류용과 채소용으로 구분해 사용
 - 다만, 하나의 칼, 도마만 사용할 경우에는 채소→육류→어패류 순서로 조리하고, 식재료가 달라질 경우 세제를 이용해 흐르는 물에 최소 10초 이상 꼼꼼히 세척필요
- 남은 명절 음식은 냉장·냉동 보관하고, 섭취 전 충분히 재가열하여 사용
- 특히, 귀성(경)길, 성묘길 등 장시간 이동하는 차 안에서 트렁크 등 실온에 방치되었던 음식을 섭취하거나, 성묘 시 산에서 덜익은 과일이나 버섯 등을 함부로 채취·섭취하지 않도록 주의

