

등록번호	보건위생과-5756
등록일자	2016.3.23.
결재일자	2016.3.23.
공개구분	대시민공개

주무관	식품위생팀장	보건위생과장	보건소장
최영순	여석종	김선옥	전결 03/23 이준영
협 조	지역건강과장 김선찬 ★의약과장 代장진섭		

2016년도 식중독 예방관리 종합계획



서대문구보건소
(보건위생과)

2016년도 식중독 예방관리 종합계획

집단급식소 및 식품접객업소의 식중독 예방을 위하여 지도점검 및 홍보·수시교육 강화를 통하여 식중독 발생을 선제적으로 예방하고 식중독 발생시 신속한 대응체계를 구축하여 식중독 확산방지 및 구민건강 보호에 기여하고자 함

I 추진근거

- 식품위생법 제86조 및 같은법 제88조
- 2016식품안전관리지침_IV.식중독 예방 및 관리
- 서울시 식품안전과-5996호(2016.03.04.)

II 업 소 현 황

- 식품접객업소 현황

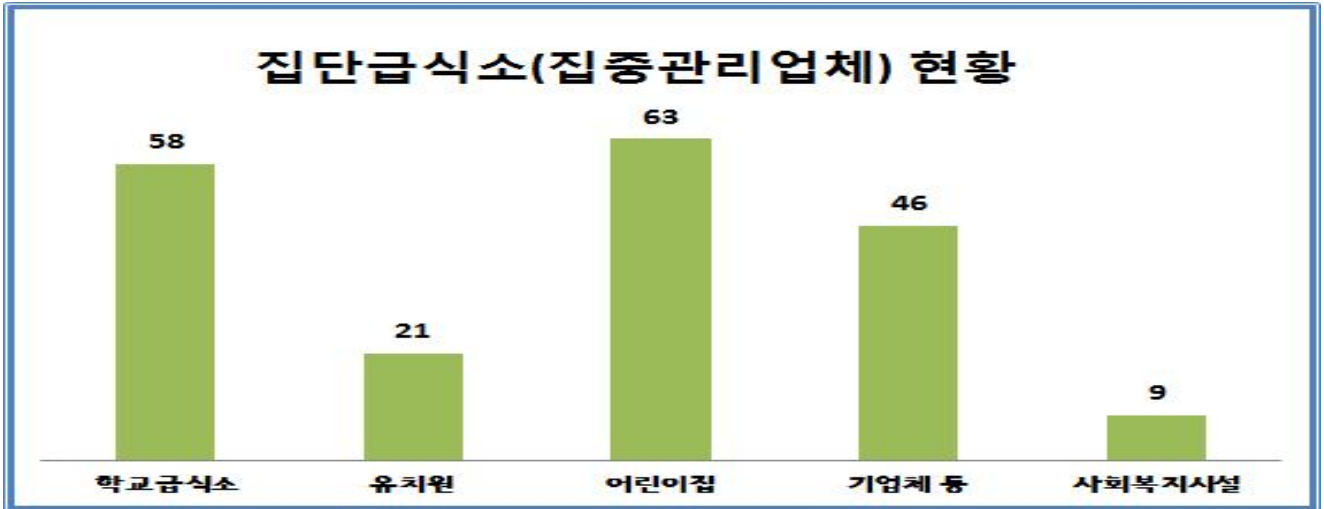
(2016.3월 기준)

계	식 품 접 객 업				
	유흥주점	단란주점	일반음식점	휴게음식점	제과점
5,402	33	63	4,204	985	117

- 집단급식소(집중관리업체) 현황

(2016.3월 기준)

계	학 교		유치원	어린이집	기업체 등	사회복지시설
	직영	위탁				
197	39	19	21	63	46	9



※ 집중관리업체 현황

어린이집 > 학교급식소 > 기업체 등 > 유치원 > 사회복지시설

III 식중독 발생현황 및 요인

□ 서울시 식중독 발생현황(학교 및 음식점)

(단위 : 건/환자수)

연도별	발생건수	집단급식			음식점	가정집 등 기 타
		소계	학교	학교외		
'15	37(744)	10(522)	6(369)	4(153)	21(171)	6(84)
'14	52(1,905)	6(1,160)	5(1,127)	1(33)	29(148)	17(597)
'13	34(707)	54(322)	4(300)	1(22)	23(150)	6(235)

□ 우리구 식중독 발생현황(학교 및 음식점)

(단위 : 건/환자수)

계	연도	발생건수	환자수	비고
학교	'15년	1	35	창서초등학교
	'14년	-	-	-
	'13년	-	-	-
음식점	'15년	-	-	-
	'14년	3	14	일반음식점(3)
	'13년	-	-	-

- ※ 최근 3년간 학교내 식중독 발생건은 2015년 창서초등학교에서 식중독 발생 1건이며, 급식소 및 음식점에서의 대형 식중독 발생건(50명이상)은 없었음
- ※ 식중독 발생빈도는 집단급식소보다 음식점이 2~3배 높으나, 식중독 발생 환자수는 음식점보다 집단급식소가 3배 이상 높음

□ 식중독 발생 요인

- 전체 식중독 발생건 중 76%가 집단급식소 및 음식점에서 발생
- 계절 등 시기에 따른 식중독 발생
 - 학교는 3월, 8월 개학시기에 식중독 발생환자 높음
 - 음식점은 특정계절(월별)에 관계없이 연중 식중독 발생
- 특정 원인균 감염에 의한 식중독 발생
 - (겨울) 학교 식중독 원인균으로 노로바이러스, 살모넬라 감염이 많음
 - (봄~가을)음식점 식중독 원인균으로 퍼프린젠스, 황색포도상구균 감염이 많음

<< 월별 식중독 발생 원인 및 원인균 >>

1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
설 명절음식	개학철	나들이철	장마철, 휴가철	개학철, 나들이철, 추석 명절음식	굴 등 해산물						
노로바이러스	클로스트리디움 퍼프린젠스		병원성대장균, 캄필로박터, 장염비브리오	클로스트리디움 퍼프린젠스	노로바이러스						

<< 원인균의 주 오염경로 >>

- 노로바이러스 : 오염된 식품(굴 등 어패류 및 채소류 등)으로 인해 주로 발생
- 살모넬라 : 불완전하게 가열·조리된 식품(계란, 식육 등)에서 주로 발생
- 퍼프린젠스 : 식품의 보관상 부주의(가열조리후 장시간 방치 등)로 주로 발생
- 황색포도상구균 : 균을 보유한 보관자·화농환자 및 비청결한 조리기구에 의한 발생

IV

2015년 추진실적

□ 식중독발생 우려 위생취약시설 집중관리

- 집단급식소 위생점검 및 ATP검사 실시 : 384개소/768건
- 여름철 다소비식품 수거검사 실시 : 65건
 - 다소비식품 : 김밥, 냉면육수, 콩국물 등

□ 식중독 예방 교육

- 유치원 및 어린이집 대상 올바른 손씻기 교육 : 30개소 / 1,584명
- 홍제역 건강나눔 카페 운영 : 21회 / 1,207명
- 식중독 예방 교육(군부대, 경찰학교, 사회복지시설) : 210명
 - 교육 내용 : 시기와 대상에 맞는 식중독 예방 교육 실시
(어린이, 청소년, 노인, 영업자, 군인 등 대상에 맞는 눈높이 교육 실시)

□ 식중독 예방 홍보

- 전광판 및 SNS를 통한 홍보 : 4회
- 지역사회 소식지 연계 : 2회
- 미신고 사회복지시설 등 동영상 시청 협조요청 : 3회
- 식중독 예방 홍보물품 제작 배포 : 현장 교육시 수시 배포
 - 홍보물품 : 비누, 물티슈, 부채 등
- 급식소 및 음식점 위생관리수칙 배포 : 4,000매

V

2016년 추진계획

■ 추진 개요

- 추진근거 : 식품위생법 제86조 제2항 및 같은법 시행령 제59조제2항
- 추진목표 : 인구 10만명당 7명 이하 유지(식약처 기준목표치 근거)
- 추진방향 : 선제적 식중독 예방관리 및 신속대응체계 구축
- 추진기간 : 2016. 3월 ~ (연중)

■ 세 부 추 진 계 획

1. 식중독 발생대비 신속대응체계 구성

- 비상연락망 정비(원인조사반 및 역학조사반) 및 상시신고체계 유지

- 본부장 : 보건소장
- 반 장 : 보건위생과장, 지역건강과장, 의약과장
- 총 괄 : 식품위생팀장, 감염병관리팀장
- 반 원 : 식품위생팀직원, 감염병관리팀직원, 검진팀직원, 행정요원 2명
- 임 무
 - 식중독 예방대책 계획 수립 및 시행
 - 보건소 역학조사반 및 서부교육지원청과의 공조체계 유지
 - 식중독 예방 관련 교육·홍보자료 제작 및 배포
 - 하절기 식중독 비상근무조 편성·운영
 - 역학조사 결과에 따라 식중독 발생업소 사후조치(행정처분 등)
 - 식중독 발생시 식중독 원인·역학조사반 운영 지침에 의거 조사 실시
 - ✓ 보존식의 경우 전량을 채취하고, 섭취식품 등은 100g 이상 채취
 - ✓ 식중독 의심되는 음식물 수거검사 및 현장 위생점검
 - ✓ 식품용수, 음용수, 칼, 도마, 행주 등을 도말하여 검사의뢰
 - ✓ 위반업소 행정조치 및 사후관리 등

【 식중독 발생 대응 체계도 】

식중독 발생 상황		구 성
50인 미만 식중독 발생시	1개 시설	시·군·구 원인·역학조사반
	시·군·구 동시 발생시	시·도 원인·역학조사반 및 시·군·구 원인·역학조사반 ※ 협조 요청시 지방식약청 원인·역학조사반 지원
학교(2인 이상) 또는 50인 이상 식중독 발생시	1개 시설	식약처(지방청), 시·도 원인·역학조사반 및 시·군·구 원인·역학조사반
	다수 시설, 동일 식재료에 의한 확산 가능	식약처(본부, 지방청), 시·도 원인·역학조사반 및 시·군·구 원인·역학조사반 ※ 필요시 식약처(본부) 업무 지원

★ 학교 식중독 발생시 서부교육지원청 급식지원부서 참여(평생교육건강과)

※ 학교, 집단급식소(2명 이상), 기숙(입시)학원·대학교·산업체·뷔페·대형음식점 등에서 배달음식, 도시락·조리음식 섭취 등 원인으로 10명 이상의 식중독 신고가 있는 경우, 위생부서·감염부서는 식약처(식중독예방과), 관할 지방식약청(식품안전관리과)에 신속히 동시 유선보고

【 식중독 부서별(원인조사·역학조사) 세부 수행 업무 】

구 분	업 무 내 용
지역건강과 (감염병관리팀)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 신고접수 즉시 발생보고 ○ 식중독 유행 현황 파악 ○ 환자, 종사자 등 현장 기초조사, 사례조사 등 ○ 식약처 식중독 신속검사차량 출동 시 식품 또는 인체검체 등을 채취하여 신속검사 진행 협조 ○ 역학조사 결과 보고서 작성 후 식품위생부서에 결과 통보
보건위생과 (식품위생팀)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 감염부서와 함께 출동·협업하여 설문조사, 인체검체 채취 등 협조 ○ 보존식 및 섭취식품(식재료 포함), 식품용수, 음용수, 도마·칼·행주 등의 검체를 채취·검사 의뢰 ○ 식재료, 공급업체 현황, 제공 메뉴(음식), 섭취자, 종사자, 판매·유통업체 등 자료 확보 ○ 시설·설비, 방충·방서 등 작업환경, 식품의 취급 과정(검수, 전처리, 조리, 보관, 배식 등), 작업동선 등을 확인하여 오염경로 파악 ○ 환경조사·식중독 조사결과 보고서 작성 ⇒ 시·군·구/시·도 및 식품의약품안전처(관할 지방식약청 포함)에 보고
의약과 (검진팀)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 감염부서와 함께 출동·협업하여 설문조사, 인체검체 채취 등 협조 ○ 인체 검체 채취(대변채취) ※ 대변 채취가 어려울 경우 직장도말 가능

※ 식품위생팀, 감염병관리팀, 검진팀 공조체계 확립하여 상황발생시 즉시 대처하여 환자 확산 방지 및 사후조치 실시

<< 식중독조사 최종 결과보고서 작성·보고 >>

- 식중독 원인·역학조사반에서는 식품 및 환경, 유통단계조사(지방식약청)를 취합, 환경조사 결과 보고서를 작성하여 보건소 감염부서에 통보
↓
- 보건소 감염부서는 식중독원인·역학조사반의 환경조사 결과와 환자에 대한 조사결과를 취합하여 역학조사 결과 보고서 작성 완료 및 통보(식품위생부서)
↓
- 식품위생부서는 역학조사 결과 보고서를 참고하여 최종 식중독 조사결과보고서를 작성하고 보고

2. 식중독 발생대비 하절기 비상근무 계획

- 근무기간 : 2016. 5. 1 ~ 10월말(상황에 따라 연장 가능)
- 근무시간
 - 평 일 : 09:00 ~ 20:00
 - 토·일·휴무일 : 09:00 ~ 16:00
- ※ 갤럭시택 기반 식중독예방관리시스템 연계하여 재택근무 실시
- ※ 방역근무자 결임, 근무시간 이후는 당직근무자가 업무수행
- 임 무
 - 식중독 발생사항 접수
 - 비상연락망 가동 및 현장 출동 지시 등 응급조치
(원인·역학조사반 체계도에 따라 관계기관(교육지원청 등) 협조하여 실시)
 - 식약처 식품행정통합시스템(식중독예방관리)을 통한 신속한 발생보고·전파
 - 식중독 발생 동향보고 등

3. 식중독 발생 우려 집단급식시설 집중관리

- 추진방향
 - 집단 식중독 발생 우려가 높은 학교,接客업소(김밥집, 횡집), 기업체, 사회복지시설 등 집단급식소 등을 집중관리
(노인요양시설 내 미신고 급식시설도 지도점검 대상에 포함)

- **중점점검대상**

- 식품접객업 : 김밥전문점, 횃집, 패밀리 레스토랑, 뷔페 등 대형음식점
- 집단급식소 : 학교급식소, 산업체등, 노인복지시설(미신고대상 포함)

- **점검기간 : 2016. 3 ~ 11월**

- **세부 추진일정**

월 별	추진내용	비고
3월	식중독 예방 급식시설 기관별 교차 합동단속(상반기)	
4월~7월	- 식중독 예방 홍보 및 캠페인 - 사회복지시설 식중독 예방 특별교육 - 음식점 및 집단급식소 지도점검(상반기) - 여름철 성수식품(김밥, 냉면육수, 콩국물 등)수거검사	
8월	식중독 예방 급식시설 기관별 교차 합동단속(하반기)	
9월~12월	- 식중독 예방 홍보 및 캠페인 - 위생취약시설(급식소 관계자 등) 식중독 예방 특별교육 - 음식점 및 집단급식소 지도점검(하반기)	

- **점검사항**

- 냉동·냉장제품 등 식품원료의 적정관리 여부
- 무허가(무신고)제품 및 표시기준 위반제품 사용여부
- 유통기한 경과제품 사용여부
- 종사자 건강진단 실시여부
- 기타 영업자의 준수사항 등

- **추진기관**

- 집중관리, 특별관리업소(식중독발생 업소)에 대한 지도·점검은 구에서 실시
- 학교급식소는 서부교육지원청, 서울시주관으로 자치구간 교차 합동점검 실시

4. 식중독 예방교육 및 홍보

● 식중독 예방 교육

- 교육 기간 : 2016. 4월 ~ 11월
- 교육 대상 : 관내 어린이집·유치원의 초등학교 재원생
- 교육 방법

☞ 기존 어린이집·유치원 : 1830 손씻기 교육이 일반화 되어 있어 교육신청 안내문 발송후 신청기관이 직접 교육할 수 있도록 교육 자료 및 뷰박스 등 물품 대여하는 방법으로 전환

☞ 초등학교 : 서울시 손씻기 체험교육 프로그램 신청하여 진행
식중독 이론 및 손씻기 체험교육(교육자재) 활용 실시

● 식중독 예방 홍보

- 홍보 기간 : 2016. 4월 ~ 11월
- 홍보 방법

- 식중독 발생 우려가 높은 계절별·시설별·대상별 식중독예방 홍보
⇒ 봄·가을 나들이철, 여름 장마철, 겨울철별 식중독예방 홍보
- 식품접객업소 영업주 보수교육과 병행
- 손씻기 체험관 운영 및 식중독 예방 이동 홍보관 병행 실시
- 지역신문, 구 홈페이지, 소식지, 현수막, 전광판 등을 활용한 지역주민 홍보
- 리플릿 및 홍보물품 제작·배부

VI 소 요 예 산

- 소요예산 : 12,000천원(식품진흥기금)
- 예산과목 : 식품의약안전, 식품위생업소 관리, 식품위생수준향상, 음식문화개선 및 모범업소 지원, 일반운영비, 사무관리비

예산과목		산출내역
편성목	통계목	
일반운영비	사무관리비	- 식품위생 홍보물 제작 1,000원*5,000부=5,000천원
		- 미생물간이키트 및 ATP시약 구매 2,000천원*2회=4,000천원
		- 식품위생업소 점검용 비품 및 수거비 · 점검용 비품비 : 2,000천원 · 수거비 : 1,000천원
총 계		12,000천원

- 붙임 1. 식중독(의심환자) 신고 접수(양식) 1부.
2. 식중독 발생 보고(양식) 1부.
3. 식중독 조사결과 보고서(양식) 1부.
4. 환경조사 결과 보고서(양식) 1부.
5. 식중독 원인·역학 조사서(양식) 1부.
6. 식중독 검체검사 의뢰서(양식) 1부. 끝.