

문서번호	보건위생과-4913
결재일자	2016. 3. 22.
공개여부	대시민공개
방청번호	


★ ◎

건강관리팀 **성동**

주무관	식품위생팀장	보건위생과장	보건소장	
김미선	윤상일	정주섭	03/22 김경희	
협조				

-선제적 식중독 예방을 위한-  
**2016년 식중독 예방관리 계획**

2016. 3.

 **성 동 구**  
( 보건위생과 )

## 사 전 검 토 사 항

∴ 해당사항에  표시하시기 바랍니다.

항 목	검 토 여 부
사 업 구 분	신규사업 <input type="checkbox"/> 공약(약속)사업 <input type="checkbox"/> 계속사업 <input checked="" type="checkbox"/> 인센티브/공모사업 <input type="checkbox"/>
소 통 분 야 고 려 사 항	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 구 민 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 전 문 가 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 이해당사자 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>
기 타 고 려 사 항	<ul style="list-style-type: none"> <li>일 자리 <input type="checkbox"/> 환경영향 <input type="checkbox"/> 안 전 <input type="checkbox"/> 유지비용 <input type="checkbox"/> 바른 공공언어 <input type="checkbox"/></li> <li>성 인 지 <input type="checkbox"/> 취약계층 <input type="checkbox"/> 장 애 인 <input type="checkbox"/> 디 자 인 <input type="checkbox"/> 갈등발생 요인 <input type="checkbox"/></li> </ul>
타자원 활용	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 중 앙 부 처 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 서 울 시 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 기 업 : 유 <input type="checkbox"/> ( ) 무 <input checked="" type="checkbox"/></li> <li>● 민 간 단 체 : 유 <input checked="" type="checkbox"/> ( 소비자식품위생감시원 ) 무 <input type="checkbox"/></li> </ul>
언 론 홍 보 계 획	<ul style="list-style-type: none"> <li>기획보도 <input type="checkbox"/> 보도 자료 <input type="checkbox"/> SDTV <input type="checkbox"/> 성동뉴스레터 <input type="checkbox"/> 성동구소식지 <input type="checkbox"/></li> <li>기 고 문 <input type="checkbox"/> 전자행정서비스 <input type="checkbox"/> S N S <input type="checkbox"/> 기타(리플릿 등) <input type="checkbox"/> 없 음 <input checked="" type="checkbox"/></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 홍 보 제 목 :</li> <li>● 중점 홍보사항</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>	

-선제적 식중독 예방을 위한-  
**2016년 식중독 예방관리 계획**

외식 문화 발달, 단체급식 활성화 등 식생활 변화에 따른 식중독 발생 위험요소가 증가됨에 따라 효율적인 식중독 사전 예방 관리 및 신속대응 체계 구축으로 안전하고 건강한 먹거리 환경을 조성하고자 함

**I 추진 개요**

**추진근거**

- 식품위생법 제86조(식중독에 관한 조사 보고) 및 제88조(집단급식소)
- 2016년 식품안전관리지침(식품의약품안전처)
- 2016년 식중독 예방관리 종합계획(市식품안전과-5996호, 2016. 3. 4.)

**추진방향**

- 식중독 사고 신속대응 체계 유지 및 조기 확산 차단
- 급식 50명 미만 소규모 사회복지 시설 등 취약시설 관리
- 횡집 등 음식점 및 학교급식소 위생관리 강화
- 집단급식소 식품판매업소 등 식재료 공급업체 집중관리
- 식중독 사전 예방을 위한 홍보 및 교육 강화

**II 2015년 주요 추진내용**

**식중독 발생 신속대응 네트워크 구축운영**

**식중독 발생 취약시설 관리**

- 집중관리업소 관리: 집단급식소 191개소, 집단급식소 식품판매업소 24개소
- 계절 다소비 식품 취급업소, 식중독 발생 취약음식점 등 점검: 연 5,481회

**집단급식소 식중독 예방을 위한 위생 용품 지원**

- '14년: 식중독 지수 실시간 표시 '식중독지수 전광판' 64개소 설치
- '15년: 식품 간 교차오염 방지 '칼라도마 3종' 73개소 지원

**어린이 식생활 안전을 위한 「찾아가는 식중독 예방 인형극」 실시**

- 면역력이 약한 어린이의 식중독 및 식품안전사고 예방을 위한 맞춤형 교육
- 관내 국공립 어린이집 39개소, 원아 2,052명 대상, 총 40회 공연 실시

**기타 식중독 예방 홍보 및 교육 강화**

- 1830 손씻기 운동(체험교실 포함) 전개: 83회, 6,177명
- 식중독 예방 교육 및 홍보물 배부(53회, 3,036명), 기타 홍보 동영상 송출

**III 현 황**

**1 관리대상시설 현황** (\*16.3.15. 현재)

- 식품접객업소

계	일반음식점	휴게음식점	제과점	단란주점	유흥주점
3,738	2,931	637	95	52	23

- 집중관리시설

계	집 단 급 식 소																		집 단 급식소 식품 판매업
	소 계			학 교 (초·중·고)			사회복지시설			유치원			어린이집			기업체 등			
	소 계	직 영	위 탁	소 계	직 영	위 탁	소 계	직 영	위 탁	소 계	직 영	위 탁	소 계	직 영	위 탁	소 계	직 영	위 탁	
222	196	162	34	46	36	10	6	6	-	17	17	-	76	76	-	51	27	24	26

## 2 서울시 식중독 발생 현황 (최근3년)

단위: 건(명)

구 분	2015년	2014년	2013년	
합 계	37(744)	52(1,905)	34(707)	
집단급식소	학 교	6(369)	5(1,127)	5(326)
	기업체	4(153)	1(33)	1(22)
음 식 점	21(171)	29(148)	24(156)	
기 타	6(84)	17(597)	4(203)	
인구 백만명당 환자수	72	183	70	

## 3 우리구 식중독 발생 현황 (최근3년)

구분	건수	발생일	발생지역	시설구분	발생규모	원인균
2015년	1	6. 16.	행당동	집단급식소	48/108	클로스트리디움 퍼프리젠스
2014년	2	12. 13.	마장동	집단급식소	27/163	노로바이러스
		12. 19.	성수동2가	일반음식점	23/56	노로바이러스
2013년	1	10. 30.	성수동2가	일반음식점	3/6	병원성대장균

(※ 발생규모: 유증상자/섭취자)

## 4 식중독 발생 위험요인

### ■ 전체 식중독 발생건 중 76%가 집단급식소 · 음식점에서 발생

- 전체 123건 중 집단급식소 · 음식점에서 94건(76.4%) 발생
- 집단급식시설 발생환자 중 학교급식소에서 1,796명(89.6%) 발생

### ■ 계절 등 시기에 따른 식중독 발생

- 학 교: 3월, 8월 개학시기에 식중독 발생환자 높음(6월 최고)
- 음식점: 특정계절(월별)에 관계없이 연중 식중독 발생

### ■ 특정 원인균에 의한 식중독 발생

구 분	학 교	음 식 점
주된 원인균	노로바이러스, 살모넬라	퍼프리젠스, 황색포도상구균
원인경로	오염된 식재료 사용, 조리과정상의 부주의	조리식품 보관불량, 개인위생 관리 미비
※ 식중독 원인균 - 노로바이러스: 오염된 식품(굴 등 어패류 및 채소류 등)으로 인해 주로 발생 - 살모넬라: 불완전하게 가열, 조리된 식품(계란, 식육 등 단백질 식품)에서 주로 발생 - 퍼프리젠스: 식품의 보관상 부주의(가열조리 후 장시간 방치 등)으로 인해 주로 발생 - 황색포도상구균: 균을 보유한 보균자, 화농환자 및 비정결한 조리기구에 의한 발생 확률 높음		

## IV 세부추진계획

### 1 식중독 발생 신속 대응체계 확립

#### ■ 식중독 발생 대비 상시 비상근무 체계 유지

- 근무기간: 연중
- 근무시간: 평일(09:00~20:00), 휴일(09:00~16:00)  
[※ 모바일기반 식중독관리시스템을 통한 재택근무]

#### ○ 내 용

- 식중독 발생 신고접수
- 비상연락망 가동 및 현장출동 역학조사 진행
- 식중독 보고체계에 따라 관련기관 신속 보고 · 전파
- 식중독 확산 여부 및 역학조사 등 수시 진행 상황 파악 보고

## ■ 식중독 원인(역학)조사반 운영

### ○ 식중독 조사 단계별 수행 업무

구 분	업무 내용	업무 흐름
<1단계> 초동조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦식중독 사고 신고</li> <li>◦식중독 발생유형 분석</li> <li>◦식중독 사고 발생 보고 (식중독보고관리시스템 등록)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦신고자 → 성동구(보건소)</li> <li>◦보건위생과 ↔ 질병예방과</li> <li>◦보건위생과 ↔ 식약처</li> </ul>
<2단계> 현장조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦식중독 원인조사 수행                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 위생점검, 검체 수거 및 검사뢰 등</li> <li>▶성동구: 환경조사 및 역학조사 등 현장업무</li> <li>▶서울시: 현장업무 지원</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦성동구(보건소)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 보건위생과, 질병예방과</li> </ul> </li> <li>◦서울시 식품안전과</li> </ul>
<3단계> 사후조치	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦유증상자 환자 지속적 모니터링</li> <li>◦식중독 예방교육 실시</li> <li>◦환경조사결과 및 최종 식중독 조사결과보고서</li> <li>◦행정처분</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◦성동구(보건소) → 관내의료기관</li> <li>◦성동구(보건소) → 해당시설</li> <li>◦성동구(보건소) → 서울시 등</li> </ul>

### ○ 원인(역학)조사반 수행 업무

구 분	내 용				
50인 미만 식중독 발생시	<ol style="list-style-type: none"> <li>원인조사반 구성: 성동구보건소 보건위생과</li> <li>업무                     <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td colspan="2">성동구 원인조사반</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○행정처분 등 원인·추적조사의 모든 업무</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> </ul> </td> </tr> </table> </li> </ol>	성동구 원인조사반		<ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○행정처분 등 원인·추적조사의 모든 업무</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> </ul>
성동구 원인조사반					
<ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○행정처분 등 원인·추적조사의 모든 업무</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> </ul>				
학교 또는 50인 이상 식중독 발생시	<ol style="list-style-type: none"> <li>원인조사반 구성: 성동구보건소 보건위생과, 서울식약처 동시 출동</li> <li>업무                     <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"> <b>성동구</b>                               [현장조사 업무]  <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> <li>○행정처분 등</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> <b>서울식약처</b>                               [실태·추적조사 업무]  <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장조사 참여 및 진행사항 확인 보고</li> <li>○이동식 신속 검사실 업무 지원</li> <li>○원인식품 실태·추적조사                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공동 급식시설, 동일 식재료 공급업체 유무 확인</li> <li>- 공급업체 현장 점검 및 동일 식재료 급식소 등 추가 환자 발생 여부 확인(필요시)</li> <li>- 식재료 사용금지 등 조치</li> <li>- 환경조사 결과 작성 협조</li> </ul> </li> </ul> </td> </tr> </table> </li> </ol>	<b>성동구</b>  [현장조사 업무] <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> <li>○행정처분 등</li> </ul>	<b>서울식약처</b>  [실태·추적조사 업무] <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장조사 참여 및 진행사항 확인 보고</li> <li>○이동식 신속 검사실 업무 지원</li> <li>○원인식품 실태·추적조사                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공동 급식시설, 동일 식재료 공급업체 유무 확인</li> <li>- 공급업체 현장 점검 및 동일 식재료 급식소 등 추가 환자 발생 여부 확인(필요시)</li> <li>- 식재료 사용금지 등 조치</li> <li>- 환경조사 결과 작성 협조</li> </ul> </li> </ul>		
<b>성동구</b>  [현장조사 업무] <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장 확인 및 시설 현황 조사</li> <li>○현장 식품 및 환경조사</li> <li>○유증상 환자 지속적 모니터링</li> <li>○식품·환경조사 결과 작성 및 보고</li> <li>○행정처분 등</li> </ul>	<b>서울식약처</b>  [실태·추적조사 업무] <ul style="list-style-type: none"> <li>○현장조사 참여 및 진행사항 확인 보고</li> <li>○이동식 신속 검사실 업무 지원</li> <li>○원인식품 실태·추적조사                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 공동 급식시설, 동일 식재료 공급업체 유무 확인</li> <li>- 공급업체 현장 점검 및 동일 식재료 급식소 등 추가 환자 발생 여부 확인(필요시)</li> <li>- 식재료 사용금지 등 조치</li> <li>- 환경조사 결과 작성 협조</li> </ul> </li> </ul>				

## 2 식중독 발생 우려 시설 집중관리

### ■ ATP를 활용한 집중관리업소 지도·점검

- 기 간: 연중
- 대 상: 집중관리업소 222개소
  - 집단급식소 196, 집단급식소 식품판매업소 26
- 방 법: 공무원 및 소비자식품위생감시원 합동점검
- 점검내용
  - ATP측정기를 활용한 세균 오염가능성 사전 진단 (※식품판매업소 제외)
  - 가열, 식힘, 해동, 배식 등 급식과정 적정 유지 관리 여부
  - 시설기준 및 영업자 준수사항 이행 여부 등

### ■ 횃집 등 식중독 발생 취약 음식점 위생점검

- 기 간: 6월, 11월
- 대 상: 횃집, 뷔페, 냉면·콩국수·김밥 전문점, 식중독 발생 이력업소(최근3년) 등
- 방 법: 공무원 및 소비자식품위생감시원 합동 점검
- 점검내용
  - 수산물, 식재료 등 적정 보관 관리 여부
  - 횃감, 수족관수, 음용수, 식재료 등 수거검사 병행
  - 시설기준, 준수사항, 개인위생 등 준수 여부

### ■ 개학철 학교급식소 및 식재료 공급업체 합동 교차점검

- 기 간: 3월, 8월
- 대 상: 학교급식소(매점 포함) 및 식재료 공급업체
- 방 법: 식약처 주관 합동 교차점검(교육지원청, 자치구 합동)

○ 점검방법

- 식재료 공급, 유통, 구입, 보관, 조리, 배식 등 단계별 점검
- 위생적취급기준 및 집단급식소 운영자 준수사항 준수여부
- 납품 식재료, 조리음식, 도마, 칼 등 수거검사 병행

■ **취약시설에 대한 급식안전지도 서비스**

- 기 간: 연중
- 대 상: 50인 미만 소규모 사회복지시설 및 어린이집
- 방 법
  - 노인사회복지시설: 노인청소년과 합동점검
  - 어린이집: 어린이급식관리지원센터 합동점검 (센터등록업소의 경우)
- 내 용
  - 식품등의 위생적 취급에 관한 기준 준수 여부
  - 내부에 위생관리책임자를 지정하게 함으로써 자율위생관리 정착 유도

**3 식중독 예방을 위한 물품 지원**

■ **식중독예방 위생물품 지원**

- 기 간: 5월 ~ 6월
- 대 상: 학교, 유치원 집단급식소 50개소  
 [※ '15년: 어린이집 급식소 72개소 배부(완) / '17년: 기업체 등 급식소 57개소 예정]
- 지원물품: 칼라도마 (※ 물품배부시 식중독 예방 교육 병행 실시)
- 기대효과: 용도별 색깔 구분으로 식품간의 교차오염 방지
- 소요예산: 2,500천원 (區식품진흥기금)

**4 교육 및 홍보**

■ **찾아가는 식중독 예방 인형극**

- 기 간: 4월 ~ 6월
- 대 상: 관내 국공립, 민간 어린이집 50개소
  - 유아(4~7세)가 있으며, 인형극을 위한 장소(교실, 강당 등) 협조가 가능한 어린이집
- 방 법
  - 4월: 인형극 희망 어린이집 수요조사, 업체 선정 및 계약
  - 5월 ~ 6월: 어린이집 방문 인형극 실시, 만족도 조사 및 결과보고
- 소요예산: 20,000천원 (區식품진흥기금)

■ **1830 손씻기 등 식중독 예방 교육 및 홍보**

- 기 간: 연중
- 대상 및 방법

<b>대 상</b>	식중독 다발생이 우려되는 집단급식소, 수산물 취급 식품접객업소 등	어린이 보육시설, 복지관, 학교, 일반 구민 등
<b>방 법</b>	○ 기존 일반음식점 영업주 교육시 (6월 예정) 식중독 예방 교육 병행	○ 찾아가는 1830 손씻기 교육 ○ 구청 주요행사 등에 손씻기 캠페인 실시, 체험관 운영

○ 월별 상세 홍보 내역

월별	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
<b>홍보 내역</b>	겨울철 노로바이러스		개학철 학교급식소		여름철 식중독 집중 예방 홍보		개학철 학교급식소		겨울철 노로바이러스			

## V

### 소요예산

#### ■ 총 27,000천 원 (區식품진흥기금)

- 식중독예방 물품 지원: 2,500천 원
- 식중독 예방 인형극: 20,000천 원
- 소비자식품위생감시원 활동비: 4,500천 원

## VI

### 행정사항

#### ■ 식중독 사고 발생시 신속한 발생보고

- 신고 접수시 『식중독보고관리시스템』을 통한 관계기관 즉시 보고
- 식중독 조사 완료 후 최종 식중독 조사결과보고 철저

#### ■ 분기(반기) 보고 철저

- 식중독예방 홍보 실적: 반기 종료 후 15일 이내
- 집중관리업체 지도점검 실적: 분기 종료 후 15일 이내

#### ■ 50인 미만 소규모 급식시설 점검시 합동점검

- 어린이 급식시설(센터등록업소): 어린이급식관리지원센터
- 사회복지시설(노인): 노인청소년과 노인복지팀

#### ■ 집단급식소 식품판매업소 점검: 보건위생과 공중위생팀. 끝.