

2024. 5. 21.(화) 조간용

이 보도자료는 2024년 5월 20일 오전 11:15부터 보도할 수 있습니다.

동행·매력  
특별시서울

SEOUL  
M! SOUL

보도자료

담당 부서: 시민건강국 감염병연구센터	감염병연구센터장	서해숙	02-2133-9471
	교육지원팀장	이주원	02-2133-9654
사진 없음 <input type="checkbox"/> 사진 있음 <input checked="" type="checkbox"/> 쪽수: 9쪽	관련 누리집 (메뉴)	<a href="https://news.seoul.go.kr/welfare/">https://news.seoul.go.kr/welfare/</a> (상단 <복지> → 새소식) <a href="https://sidrec.go.kr">https://sidrec.go.kr</a> (상단 → 감염병자료)	

## 서울시, '서울형 감염제로 조리환경'으로 수인성·식품매개감염병 조기 차단

- 서울시, 음식점의 수인성·식품매개감염증 차단 위해 안전한 조리 환경 지침 마련, 현장 전파
- (찾아가는 컨설팅) 식품안전관리 전문가가 음식점 업종과 환경 고려해 맞춤형 관리 방안 제시
- (심포지엄 개최) 수인성·식품매개감염병 종류와 특징 설명, 감염병 전파 위험 감소 전략 소개
- (교육·홍보자료 배포) 지침 점검표·영상 등 다양한 자료 누리집·보건소 등 통해 제작·배포

- 서울시가 음식점에서 노로바이러스 감염증과 같은 수인성·식품매개감염병을 조기 차단하기 위해 '서울형 감염제로 조리환경' 지침을 마련하고, 현장 전파에 나섰다.
- '서울형 감염제로 조리환경' 지침은 노로바이러스 감염증, 살모넬라균 감염증 등 수인성·식품매개감염병 발생 시 조리 환경에서 취해야 할 조치를 알려준다. 음식점의 영업자, 종사자가 ▲설사나 구토가 있는 경우 증상 소실 후 48시간까지 조리 업무 배제 ▲황달이 있는 경우 증상 발생 후 7일간 조리 업무 배제 등으로 안전한 조리 환경을 위해 적용할 수 있는 기준을 제시한다.

- 이번 ‘서울형 감염제로 조리환경’ 지침은 기존의 식품위생 중심 감염병 발생 예방과는 달리 미국 식품의약국(FDA), 영국 식품기준청(FSA) 지침을 반영해 조리 환경에서 발생한 감염병의 전파 위험을 실질적으로 낮추기 위한 실행 방안에 초점을 둔다.
  - 미국과 영국 등 선진국에서는 음식점에서 수인성·식품매개감염병이 발생했을 때, 해당 종사자를 조리 업무에서 배제하거나 조리 외 업무로 제한할 상세 기준 및 지침을 제시해 실제 조리 환경에 적용하고 있다.
- 서울시는 ‘서울형 감염제로 조리환경’ 지침을 영세한 소규모 음식점에서도 적용할 수 있도록 식품 안전 전문가가 ‘찾아가는 컨설팅’을 지원한다. 6월 20일 심포지엄 개최와 더불어 감염병 관리지침 교육·홍보 자료를 25개 자치구에 배포해 모든 음식점에서 활용할 수 있도록 할 예정이다.

### 〈음식점 찾아가는 컨설팅〉

- 시는 현장에서 관리지침을 잘 적용할 수 있도록 일반·휴게음식점을 대상으로 맞춤형 무료 컨설팅을 제공한다. 식품안전관리 전문기업인 주식회사 에스비엘코리아의 전문가가 음식점을 직접 방문해 업종과 영업 환경을 고려해 맞춤형 감염관리 방안을 제시한다.
  - 샌드위치, 김밥, 육회 등 즉석 섭취 식품을 제공하는 음식점의 경우, 손님에게 음식을 내놓기까지 식품을 가열해 익히는 과정이 없어 상대적으로 위생장갑 사용이 중요하다. 음식점에서 주로 다루는 조리 과정이나 식재료, 환경에 따라 우선해야 할 감염관리 전략이 다르기 때문에 전문가는 이런 요소를 고려해 컨설팅을 제공한다.

- 컨설팅 참여를 원하는 일반·휴게음식점은 5월 21일(화) 10시부터 서울시 감염병연구센터 누리집(<https://sidrec.go.kr>)을 통해 신청할 수 있다. 서울시는 최대 80개 음식점에 대해 컨설팅을 제공할 예정이다.

## 〈6.20. 심포지엄 개최〉

- 시는 6월 20일(목) 09시 30분, 서울시청 서소문청사 후생동강당에서 ‘조리환경에서의 수인성·식품매개감염병 이해와 관리’를 주제로 심포지엄을 개최한다.
- 이날 심포지엄에서는 연세대학교 의과대학 감염내과 최준용 교수가 수인성·식품매개감염병의 종류와 특징을 알기 쉽게 설명한다. 이어 에스비엘코리아 정유미 대표가 조리 환경에서 감염병 전파 위험을 감소시킬 수 있는 전략을 소개한다.
- 음식업 종사자, 식품위생 전문가, 자치구 식품위생 업무 담당자, 식품·영양 전공 학생 등을 대상으로 진행하며, 참석자는 서울시장 명의의 교육 이수증을 받을 수 있다. 참가 신청은 5월 21일(화) 10시부터 서울시 감염병연구센터 누리집(<https://sidrec.go.kr>)에서 할 수 있고, 선착순 200명까지 참석할 수 있다.

## 〈교육·홍보자료 배포〉

- 시는 모든 음식점에서 쉽게 활용할 수 있도록 수인성·식품매개감염병 관리를 위한 지침, 점검표, 영상 등 다양한 자료를 제작해 배포한다.
- 감염병 관리지침과 점검표는 조리 업무 참여자가 주의해야 할 감염병 증상과 적절한 대응 방안을 제시해 영업 환경에서 적용 가능한 감염병 관리 요령을 전달한다.

- 특히, 40초 분량 홍보영상을 제작해 감염병 증상이 있을 때는 조리 업무에 참여하지 않는 문화를 확산해 나간다. 2가지 교육 동영상(각 5분)을 활용해 조리 환경에서 감염병 전파 위험 감소를 위해 지켜야 할 수칙들을 소개할 예정이다.
  
- 교육자료는 서울시 감염병연구센터 누리집(<https://tinyurl.com/mr2en6ur>)에 우선 게시되고, 5월 21일(화)부터 서울시 누리집에도 게시될 예정이다. 또한 25개 자치구 보건소, (사)한국외식산업협회와 (사)한국조리사협회중앙회에도 6월부터 순차적으로 배포해 음식점 교육·홍보를 강화한다.
  
- 김태희 서울시 시민건강국장은 “서울시는 식품 위생관리를 통한 예방 중심의 식중독 관리 사업에 더해, 수인성·식품매개감염병 전파 위험을 줄이기 위한 감염병 관리 교육·홍보 사업을 추진한다.”며 “시민들이 감염병으로 겪게 되는 건강 문제를 줄이고, 감염병 위험에 노출된 음식점의 사업 손실을 최소화할 수 있도록 안전한 조리 환경 조성을 위해 노력하겠다.”고 말했다.

동행·매력  
특별시서울

SEOUL  
M!SOUL

# 서울형 감염제로 조리환경 컨설팅 참여업소 모집안내

식품 안전관리 전문기업의 컨설턴트가 방문하여 조리환경에서  
수인성·식품매개감염병을 적극적으로 관리할 수 있는 맞춤형 노하우를 제공합니다.

수인성·식품매개감염병의 위험을 낮추어  
사업 안정성을 높일 수 있는 좋은 기회입니다!

## 신청대상

서울시 소재 일반음식점, 휴게음식점  
80개소

## 신청기간

2024년 5월 21일 부터 (선착순 마감)

## 비용

무료

## 참여방법

- 휴대폰으로 하단의 QR코드 촬영하여 지정된 양식 작성하여 신청
- 이메일(sidrec2133@gmail.com)로 참가자 성함, 업소명, 연락처 기입하여 신청



## 문의사항

서울시 감염병연구센터 교육지원팀  
이메일: sidrec2133@gmail.com  
전화번호 : 02-2133-9483

서울특별시



일회용 위생장갑 착용 수칙 미준수 시

**오히려 감염 전파 위험 증가!**



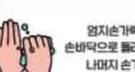
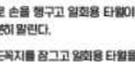
조리환경에서 수인성-식품매개감염병  
감염차단 전략(2) (개인위생)

① 손 씻기

1. 손씻기 시점

- ① 음식을 만지기나 다루기 전 (\*바른 위생 관행은 조리 식품은 특히 주의)
- ② 화장실을 다녀온 후
- ③ 매 식사전, 음식물 섭취 후
- ④ 동물 사육, 양고기, 가금류, 생선, 과일, 씻지 않은 야채 등을 만진 후
- ⑤ 상처를 만지기나 처치한 후
- ⑥ 쓰레기 처리, 쓰레기통을 만지기나 바운 후
- ⑦ 청소 후
- ⑧ 전화기, 전동스위치, 문 손잡이, 카드 단말기, 돈을 만진 후
- ⑨ 마라카박, 코를 신체를 만진 후
- ⑩ 더럽거나 오염된 표면을 만진 후

2. 효과적인 손씻기 방법

 <p>흐르는 따뜻한 물에 손을 충분히 적시고 손바닥에 비누를 묻힌다.</p>	 <p>손바닥에서 손바닥으로 두 손을 번갈아 가며 문지른다.</p>	 <p>손등과 손바닥을 마주대고 손가락을 따라 문지른다.</p>
 <p>손바닥을 마주대고 손가락을 끼고 문지른다.</p>	 <p>엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 둘러싸며 문지른다. 나머지 손가락 손끝을 손바닥에 대고 문지른다.</p>	
 <p>흐르는 깨끗한 물로 손을 헹구고 일회용 타월이나 손건조기를 사용하여 손을 충분히 말린다.</p>		
 <p>일회용 타월로 수도꼭지를 잡고 일회용 타월을 버린다.</p>		

② 일회용 위생장갑 사용

1. 일회용 위생장갑 사용 주의점

- ① 일회용 위생장갑은 손씻기나 손소독을 대체할 수 없다.
- ② 일회용 위생장갑은 모든 오염을 차단해주는 만능 도구가 아니다.
- ③ 일회용 위생장갑을 사용하기 전에는 손씻기를 시행해야 한다.
- ④ 일회용 위생장갑을 사용할 경우, 교체 시기와 적절한 착용 및 제거 방법을 준수해야 한다.

2. 일회용 위생장갑 교체 시기

장갑이 더러워지거나 손상되었을 때이다	다른 작업으로 전환하기 전	업무 중 다른 것을 만진 후 (전화하기, 배신하기 등)
동물(사육) 양고기, 가금류 등을 만진 후	촉식 섭취 식품을 취급하기 전	(종양학 작업에 대한) 적어도 4시간마다

3. 일회용 위생장갑 착용 및 제거 방법

**착용 방법** (\* 장갑 착용 전에는 반드시 손을 씻는다.)

- ① 첫 번째 장갑의 끝단을 잡는다.
- ② 반대편 손을 장갑 안에 넣는다.
- ③ 장갑 편 손으로 두 번째 장갑의 끝단을 잡는다.
- ④ 양 손을 장갑 안에 넣는다.

**제거 방법**

- ① 첫 번째 장갑의 끝단 근처를 꼬집듯이 잡는다.
- ② 장갑을 손 위로 당겨서 장갑이 벗겨지면서 안면이 겹쳐 나오게 한다.
- ③ 장갑 편 손으로 첫 번째 장갑을 잡는다.
- ④ 손가락을 두 번째 장갑의 끝단 아래로 넣어 안쪽을 꼬집듯이 잡는다.
- ⑤ 장갑을 손 위로 잡아당겨 첫 번째 장갑 위로 덮듯이 벗은 후 쓰레기통에 버린다.

\* 장갑을 제거하면 반드시 손을 씻는다.  
\* 장갑 사용 전에도 잘라 사용 금지

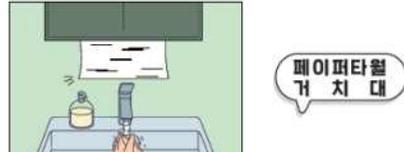
조리환경에서 수인성-식품매개감염병  
감염차단 전략(3) (환경)

1. 강도 높은 청소

- ① 오염 가능성이 있는 식품 세척 및 소독
- ② 식품이 닿을 수 있는 표면(식기, 작업대 등) 청소
- ③ 감염병 증상이 있는 조리 종사자의 입무장소 세척 및 소독 강화

2. 비접촉식 화장실

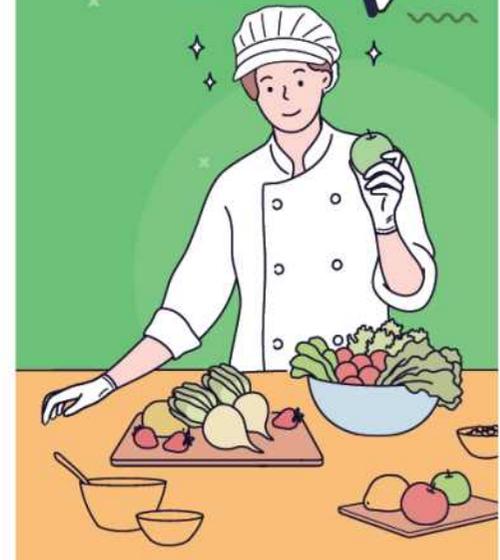




수인성-식품매개감염병

바로 알고!

감염제로 조리환경 만들기



## 수인성·식품매개감염병 소개

### 1. 수인성·식품매개감염병

- 병원성 미생물(바이러스) 또는 독성물질에 오염된 물 또는 식품섭취로 인하여 설사, 복통, 구토 등의 위장관 증상이 주로 발생하는 감염병
- 국내와 여행 및 외식급식의 증가, 식품산업의 대규모화로 발생이 증가하고 있어, 감염병을 조기에 인지하여 적절한 조치를 통한 전파 위험 감소가 중요

### 2. 수인성·식품매개감염병 종류 (총 28개 감염병)

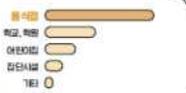
제2급 감염병	콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성설사, 장출혈성대장균 감염증, A형간염, E형간염	
제3급 감염병	비브리오패혈증	
제4급 감염병	세균	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소생태장균 감염증, 장염쇼셀라균 감염증, 장염생성대장균 감염증, 장염로버티균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린겐스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
	바이러스	그람 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
	원충	아밀레베내 감염증, 람블린오충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

### 3. 국내 발생현황

\* 신종 코로나바이러스 감염증(코로나19) 제외  
\* 질병관리청 "2024년도 수인성 및 식품매개감염병 관리계획" (2024)

#### 장소별

2023년 장소별 발생건수를 살펴보면, 음식점에서 총 278건(46.1%)으로 가장 많았고, 그 다음으로 학교, 학원(132건, 21.8%), 여타(101건, 16.9%) 순으로 발생



#### 원인병원체별

2023년 조타발생 원인병원체가 규명된 사례 중 노로바이러스(157건, 46.4%), 살모넬라균(45건, 13.3%), 병원성대장균(27건, 7.9%) 순으로 발생



## 수인성·식품매개감염병의 주요 증상

### -주요증상-



### 조리원경에서

## 수인성·식품매개감염병 전파경로

- 1. 감염된 사람이 만든 오염된 음식을 통해 전파**
  - 예시 1: 화장실 사용 후 식품 취급 전 손을 씻지 않음
  - 예시 2: 청소 또는 쓰레기 운반 후 식품 취급 전 손을 씻지 않음
  - 예시 3: 식품 취급 시 깨끗한 도구 및 일회용 장갑을 사용하지 않음
- 2. 감염된 사람에 의해 오염된 환경을 통한 전파**
  - 예시 1: 식기, 작업대 등 식품접촉표면
  - 예시 2: 화장실 손잡이 등 공용공간
- 3. 감염된 사람과의 직접적인 접촉을 통한 전파**

## 조리원경에서 수인성·식품매개감염병

### 감염차단 전략(1) (업무 배제, 제한)

"업무 배제"란, 수인성·식품매개감염병의 전파 위험을 낮추기 위해 조리 종사자가 식품 취급 시설에서 일하거나 들어가는 것이 허용되지 않는 것

#### 업무 배제

- 조리 종사자는 설사, 발열, 구토, 황달, 발열 등 수인성·식품매개감염병의 증상이 있는 경우 식품 취급을 포함한 업무에서 배제되는 것이 권고
- 업무 배제 공간: 식품공급, 준비, 저장, 포장, 채굴, 공급, 운송, 구매 등 모든 식품 취급 관련 업무가 이루어지는 장소

\*수인성·식품매개감염병 증상 및 감염으로 인한 업무 배제 기간은 다음의 광고시행에 따름

증상	조리업무 배제 원칙
구토	증상 소실 후 48시간 배제
설사	증상 소실 후 48시간 배제
황달	증상 발생 후 7일간 배제
발열/구토/설사 (일부 감염성 질환 제외)	상처 부위가 효과적으로 가려지는 경우 배제 불필요

질환명	조리업무 배제 원칙	감염력 소실 기준
콜레라	감염력 소실될 때까지 배제	증상 소실 및 항생제 치료 완료 48시간 후 2번 검사상 두 번 연속 음성
장티푸스, 파라티푸스 (3일 이상 개시도 배제 가능)	감염력 소실될 때까지 배제	
세균성 이질	감염력 소실될 때까지 배제 (일회용 장갑 착용 후 작업 가능)	2회 검사상 최소 24시간 간격
장출혈성대장균 감염증	감염력 소실될 때까지 배제 (일회용 장갑 착용 후 작업 가능)	2회 검사상 최소 24시간 간격
살모넬라균 감염증	감염력 소실될 때까지 배제	
A형간염	증상 발생 시 증상으로부터 7일 배제 (일회용 장갑 착용 후 작업 가능)	
노로바이러스 감염증	증상 소실 후 48시간 배제 (일회용 장갑 착용 후 작업 가능)	

\*Food Standards Agency, "Food Handlers: Fitness to work." (2009)  
\*US Food and Drug Administration, "Employee Health and Personal Hygiene Handbook." (2008)  
\*질병관리청 "2024년도 수인성 및 식품매개감염병 관리계획" (2024)

"업무 제한"이란, 수인성·식품매개감염병의 전파 위험을 낮추기 위해 조리 종사자의 활동이 식품 취급 외의 업무로 제한되는 것

#### 업무 제한

- 질병 전파의 위험 수준에 따라 제한된 업무에 참여 가능하고, 업무 제한을 하는 조리 종사자는 포장된 식품, 포장된 1회용 물품, 장바구니, 도구 등 수령하는 장소에서 업무할 수 있음
- 업무 제한 범위: 음식 계산 업무, 식사 후 식탁 정리, 고객 자리 안내, 포장식품 (토스트 등) 정리, 바실러스 세레우스 및 유지보수, 식품 취급 외 업무

### \* 업무 배제를 위한 조리 종사자의 역할

- ① 다음과 같은 상황에서 관리자에게 알리기
  - 수인성·식품매개감염병을 의심할 만한 증상이 있는 경우
  - 수인성·식품매개감염병 병행자에 노출된 경우
  - 수인성·식품매개감염병 병행자에 의한 질병 진단을 받은 경우
- ② 관리자의 업무 배제 및 업무 제한 조치를 따르기

### \* 업무 배제를 위한 관리자의 역할

- ① 수인성·식품매개감염병 증상이 있는 조리 종사자를 식품 취급업무 및 장소에서 제외
- ② 감염병 증상이 있는 조리 종사자와 접촉이 있는 다른 종사자를 파악하기
- ③ 업무 배제 여부를 결정하기 어려운 경우에는 다음과 같은 내용을 고려해야 함

(고려요소: 업무 특성, 다루는 식품의 종류, 적용될 조리과정, 식품소독(세척) 여부 등)





# 2024 서울형 감염제로 조리환경 심포지엄



조리환경에서의 수인성·식품매개감염병 이해와 관리



참가신청서 작성

## PROGRAM

- 일 시** 2024년 6월 20일 (목) 9:30~11:30
- 장 소** 서울시청 서소문청사 후생동 4층 강당
- 대 상** 음식업 종사자, 식품위생 전문가, 식품·영양 전공 학생 등 200명

시간	내용	발표자
9:30~9:40	개회사	김태희 국장 (서울특별시 시민건강국)
9:40~10:20	수인성·식품매개감염병의 이해	최준용 교수 (세브란스병원 감염내과)
10:20~11:00	조리환경에서의 수인성·식품매개감염병의 관리방안	정유미 대표 (주)에스비엘코리아
11:00~11:30	질의응답	

※ 행사 당일 사정에 따라 강사, 소요시간 등은 변동될 수 있음

**문의** 서울시 감염병연구센터 교육지원팀  
02-2133-9483  
sidrec2133@gmail.com

