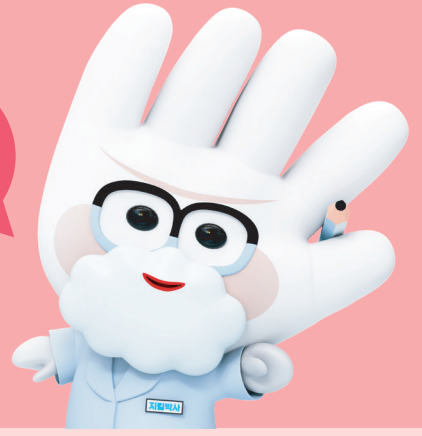


사례로 보는 식중독 예방 요령

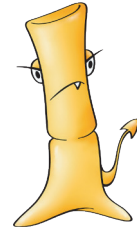
12월



바실러스세레우스

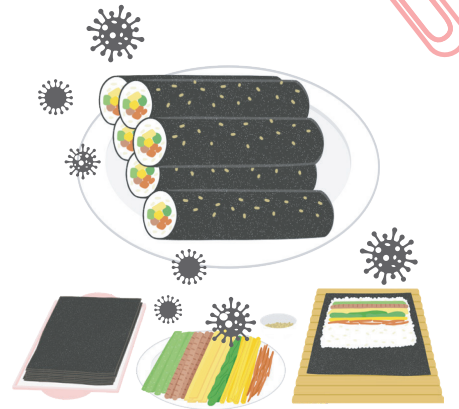
01 발생 개요

- 학교 아침먹기 행사로 포장 김밥 섭취 후 설사, 복통 증상자 발생
- 유행 원인 및 전파경로를 찾기 위하여 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 21명 / 513명(4.1%)



02 발생 원인

- 식중독 예방을 위해 5개 김밥 업체에 7종류로 나누어 주문
→ 그러나 업체가 김밥 속 재료를 전날 미리 만들어 준비한 것으로 추정
 - 환자 7명, 대조군 3명, 종사자(학교 및 김밥) 4명, 김밥재료 및 도구, 보존식(학교)에서 바실러스 검출
 - 김밥 보존식이 없어 정확한 원인 파악은 어려우나 섭취력 분석에서 김밥이 유의미하게 도출
- ※ 보존식 보관을 위해 급식실로 김밥 전달하였으나 1줄만 보존식으로 보관, 나머지 6줄은 종사자 섭취



03 개선 방안

- 김밥 주문 시 업체를 나눠서 주문하고, 전날 미리 만들어 놓지 않도록 당부
- 김밥 속 재료는 상하기 쉬워 조리 후 섭취까지 2시간 이내 권장
→ 배식 시 아이스박스 등을 활용하여 상온에 방치되지 않도록 주의
- 학교 행사로 외부 음식 제공 시 식중독 원인 규명을 위해 보존식 실시 독려



시설별 주요 원인균



*최근 5년간('19~'23년) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.