

개인 위생관리부터 시작합시다 !

식품관련업계 종사자들에게는 안전하면서도 모두가 안심하고 먹을 수 있는 식품과 식사를 제공하는 것이 가장 중요한 사명입니다. 감염증에 걸렸거나 식중독균을 보유한 사람이 음식을 다뤄서는 안되므로, 평소부터 건강관리에 충분한 주의를 기울여 주시기 바랍니다. 회사나 가게에서 실시하는 정기건강검진과 대변검사에는 빠짐없이 참가하여, 자신의 건강상태를 파악하고 식중독을 일으키지 않도록 합시다!!

~대변검사의 중요성~

외관상으로는 건강하게 보일지라도 장내에 노로바이러스나 장관출혈성대장균 O-157, 살모넬라균 등을 보유하고 있는 경우가 있습니다. 보균자라는 사실을 모른 채 조리작업을 하게 되면 식중독 사고로 이어질 위험성이 있습니다.

‘보균자로 판정되면...’

재검사를 통해 병원균이 검출되지 않을 때까지, 직접 음식을 만지는 작업을 삼가합니다.

◎건강보균자란

체내에 식중독균을 보유하고 있더라도, 겉으로 증상이 나타나지 않거나 자각증상도 없어 건강하게 보이는 경우가 있습니다. 이러한 사람들을 건강보균자라고 합니다.
건강보균자는 대변과 함께 병원균이 배출되기 때문에 특히 주의가 필요합니다



건강보균자가 되지 않기 위해서는...

- 청결(세균을 묻히지 않음) ⇒ 철저한 손씻기 (특히 조리 전, 용변 후)
- 가족으로부터의 감염을 방지 ⇒ 주변 소독, 배설물·토사물의 적절한 처리
- 소 간(생것)이나 생닭은 먹지 않음 ⇒ O-157 과 캄필로박터 감염을 방지
- 이매패류(굴 등)를 생으로 먹지 않음 ⇒ 노로바이러스 감염을 방지

설사가 멈추지 않을 때는...

신속하게 의사의 진찰을 받으십시오. 용변 후에는 반드시 손을 씻고, 직접 음식을 만지는 작업은 피하십시오.

★정기적인 대변검사를 !!

대변검사는 식중독을 일으키는 병원균을 장내에 보유하고 있는지 알아보는 중요한 검사입니다. 정기적인 검사를 통해 장내 식중독균의 보유 여부를 파악할 수 있습니다. 만약 식중독균이 검출되게 되면, 조리작업에서 제외되는 등의 조치를 통하여 식중독 사고를 미연에 방지할 수 있습니다.

또한 해외여행에서 귀국 시, 설사증상을 보이는 사람의 대변검사에서 식중독균이 검출되는 경우도 많습니다. 귀국 후에는 대변검사를 받는 등의 주의가 필요합니다.