

급식소 조리종사자의 손 위생교육 효과 평가

조현옥^{*} · 배현주 · 전희정

숙명여자대학교 식품영양학과

단체급식소 조리종사자의 손 위생실태를 알아보기 위해 일반세균 · 대장균군 · 황색포도상구균에 대한 미생물 검사를 실시하고, 조리종사자의 개인위생 개선을 위해 개인위생의 중요성 · 각종 식중독의 발생현황 및 예방대책 · 손 위생의 중요성 등에 대해 단계별 위생교육 프로그램을 실시한 후 최종 미생물학적 검증을 통해 위생교육 효과를 평가하였다. 위생교육 전 손 위생실태는 작업 전의 경우 일반세균수는 $4.04\sim7.49 \log \text{CFU/hand}$, 대장균군수는 $6.52 \log \text{CFU/hand}$ 이하였고, 황색포도상구균의 경우 전체의 10% 정도가 검출되었다. 작업 중에 일반세균수는 $5.74\sim7.63 \log \text{CFU/hand}$ 가 검출되었고, 대장균수는 $6.96 \log \text{CFU/hand}$ 이하였고, 황색포도상구균은 전체의 5% 정도가 검출되었다. 위생교육 실시 후 손 위생상태에 대한 최종 미생물학적 검증 결과, 작업 전의 경우 일반세균수는 $3.72\sim5.26 \log \text{CFU/hand}$ 가 검출되었고, 대장균군은 모두 검출되지 않았다. 작업 중의 일반세균수는 $3.96\sim5.49 \log \text{CFU/hand}$ 가 검출되었고, 대장균군은 검출되지 않거나 일부 $3\sim4 \log \text{CFU/hand}$ 범위에서 검출되었다. 황색포도상구균의 경우 위생교육 종료 후 작업 전과 작업 중 검사시 모두 검출되지 않았다. 위의 결과를 통해서 조리종사자 손의 일반세균수와 대장균군수 모두 위생교육 전과 비교해서 위생교육 종료 후에는 유의적으로 감소함을 알 수 있었다($p<0.05$).