

0-157균으로 인한 식중독 예방에 대하여

대한산업보건협회
성 유 운

최근 일본에서는 0-157균(정식명 : 베로毒素生産性大腸菌)으로 인한 식중독이 대유행하였고 또 한 이 균은 미국에서 수입하는 쇠고기에서도 검출되었다하여 더욱 충격이 크다. 따라서 우리나라 사업장에서도 0-157균에 대한 예방에 관심을 가질 필요가 있다고 생각된다. 그러므로 이 균으로 인한 사업장 식중독 예방대책을 몇 가지 소개하고자 한다.

1. 사업장에 부속되는 식당 및 취사장 등의 설비에 대하여

- (1) 식당이나 취사장은 구별하여 설치하고, 항상 청결을 유지해야 한다.
- (2) 식당은 화장실이나 폐기물 등과 일정한 거리를 가져야 한다.
- (3) 식기, 식품재료 및 조미료 등의 보존은 적당한 설비를 갖추어야 한다.
- (4) 파리나 기타 곤충, 쥐, 개, 고양이 등으로 부터 피해를 방지할 설비를 갖추어야 한다.
- (5) 취사장의 바닥은 불침투성이 강한 재료로 설치하고 청소와 배수에 편리한 구조로 갖추어야 한다.
- (6) 취사장 종사자의 휴게실 및 화장실을 별도로 설치해야 한다.

2. 취사장 근로자의 관리에 관하여

- (1) 취사장 근로자를 채용할 때나 배치를 바꿀 때는 검변을 포함한 건강진단을 실시해야 한다. 또한, 정기적인 건강진단을 할때에도 검변을 실시하도록 노력한다.
- (2) 취사장 근로자에 대하여는 전염성 질병이 있는 사람은 배제한다.
- (3) 취사장 근로자는 취사전용의 청결한 작업복을 착용한다.
- (4) 취사장에 종사하는 사람외에는 출입을 금한다.
- (5) 최대한 건강관리에 노력하고, 컨디션이 나쁠 때는 의사의 진찰을 받게 한다.

3. 간접예방에 대하여

- (1) 식품의 보존, 운반, 조리를 할 때는 위생적으로 취급하고, 또 이균에 의한 오염이 걱정될때는 충분히 가열한다. 왜냐하면 이균은 경구감염이 대부분이고 열에 약하기 때문이다. (75℃ 1분간 가열하면 전멸한다).
- (2) 식품을 취급할 때에는 손과 조리기구를 물로 충분히 씻어내야 한다.
- (3) 음료수의 위생관리에 주의하고, 특히 수도물 이외의 물(지하수, 우물 등)을 사용할때는 주의한다.

4. 기타

만일 식중독이 발생하였거나 식중독 의심이 있다고 생각되면 빨리 의사의 진찰을 받도록 한다.