

- 하절기에 기온이 상승하여 병원성 미생물 증식이 활발해지고, 연휴·휴가 기간 단체모임과 국내외 여행기회가 증가하면서 설사감염병이 집단발생할 수 있다.

<2016~2019년 수인성 및 식품매개감염병 집단발생현황>

'19.4.29. 기준

구분		1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	합계
2016년	집단발생건	22	17	33	49	53	48	34	72	53	56	57	63	557
	사례수(명)	192	89	452	567	871	766	459	2,516	576	795	929	927	9,139
2017년	집단발생건	38	33	33	50	51	65	56	65	50	25	30	43	539
	사례수(명)	296	215	351	858	691	904	711	1,346	1,179	379	369	471	7,770
2018년	집단발생건	28	37	61	47	62	51	69	50	96	79	62	55	697
	사례수(명)	178	557	1,334	848	1,213	1,068	979	1,586	5,762	970	880	872	16,247
2019년	집단발생건	41	35	54	56	-	-	-	-	-	-	-	-	186
	사례수(명)	491	259	687	582	-	-	-	-	-	-	-	-	2,019

- 질병관리본부와 전국 지방자치단체는 설사감염병 집단발생 시 신속한 보고 및 대응을 할 수 있는 **24시간 업무체계***를 지속 유지하고 역학조사** 등 감염병 대응을 실시할 예정이다.

* (지방자치단체) 평일 비상 근무 : 09~20시까지, 주말 및 공휴일 : 09~16시까지 유지
(질병관리본부) 24시간 긴급상황실 운영

** 역학조사 : 감염병 유행을 차단하기 위해 유행이 인지되었을 때 유행의 원인 및 경로를 파악하는 조사

- 또한, 국립검역소는 해외여행 후 입국 시 설사 등 유증상자에 대해 건강상태질문서를 확인하고, 검역단계에서 수인성 및 식품매개감염병 병원체 진단검사 서비스를 계속해서 실시한다.

- 질병관리본부 이동한 감염병총괄과장은 “신속한 대응을 위해 2인 이상 집단설사 환자가 발생하였을 때 가까운 보건소에 즉시 신고해 줄 것과 설사감염병 예방을 위해 안전한 물과 음식물 섭취(익혀 먹기, 끓여 먹기), 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기 등 감염병 예방수칙을 준수할 것”을 당부하였다.

- <붙임> 1. 수인성 및 식품매개감염병 관련 주요 질의답변
2. 수인성 및 식품매개감염병·올바른 손 씻기 홍보자료

붙임 1 수인성 및 식품매개감염병 관련 주요 질의답변

Q1. 수인성 및 식품매개감염병이란 무엇인가요?

- 병원성 세균, 바이러스, 원충에 오염된 물 또는 식품 섭취로 인해 구토, 설사, 복통 등의 장관증상이 주로 발생하는 질환입니다.

Q2. 수인성 및 식품매개감염병의 종류는 주로 어떤 것이 있는가요?

- 1군감염병으로 콜레라, 장티푸스, 파라티푸스, 세균성이질, 장출혈성대장균감염증, A형간염이 있습니다.
- 또한, 지정감염병인 장관감염증으로 아래와 같은 감염병들이 있습니다.

구분	종류
세균	살모넬라균 감염증, 장염비브리오균 감염증, 장독소성대장균(ETEC) 감염증, 장침습성대장균(EIEC) 감염증, 장병원성대장균(EPEC) 감염증, 캄필로박터균 감염증, 클로스트리듐 퍼프린젠스 감염증, 황색포도알균 감염증, 바실루스 세레우스균 감염증, 예르시니아 엔테로콜리티카 감염증, 리스테리아 모노사이토제네스 감염증
바이러스	그룹 A형 로타바이러스 감염증, 아스트로바이러스 감염증, 장내 아데노바이러스 감염증, 노로바이러스 감염증, 사포바이러스 감염증
원충	이질아메바 감염증, 람블편모충 감염증, 작은와포자충 감염증, 원포자충 감염증

Q3. 수인성 및 식품매개감염병은 어떻게 전파되나요?

- 수인성 및 식품매개감염병은 주로 오염된 물과 음식을 섭취하여 감염되게 됩니다.
- 환자, 무증상보균자의 배설물에 오염된 음식이나 물 또는 환자가 직접 조리한 음식에 의해서도 전파될 수 있습니다.
- 또한, 파리와 같은 위생곤충에 의해 오염물로부터 다른 음식물로 세균이 전파되기도 합니다.
- 특히, 1군 감염병인 장티푸스의 경우 무증상보균자가 부주의하게 다른 음식에 의해 옮겨질 수도 있으며, 세균성이질의 경우 매우 적은 양의 세균으로도 감염될 수 있어 환자나 병원체보유자와의 접촉하지 않아야 합니다.

Q4. 수인성 및 식품매개감염병을 예방하려면 어떻게 해야 하나요?

1. 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기(붙임 2참조)
2. 물은 끓여 마시기
(끓일 수 없을 때는 생수, 탄산수 등 병에 포장된 음료수 마시기)
3. 음식 익혀먹기
(중심온도 75℃(특히, 어패류는 85℃)로 1분 이상 익혀먹기)
4. 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 껍질 벗겨 먹기
5. 위생적으로 조리하기
(칼, 도마 조리 후 소독, 생선, 고기, 채소 등 도마 분리사용 등)
6. 설사증상이 있는 경우 조리하지 않기

Q5. 수인성 및 식품매개감염병 집단발생은 몇 명 기준이고 어떻게 신고해야 하나요?

- 같은 장소에서 음식물을 섭취한 사람들 중 2명 이상이 장관 증상(구토, 설사, 복통 등)이 발생한 경우에 가까운 보건소 즉시 신고합니다.

Q6. 수인성 및 식품매개감염병 집단발생 신고는 누가 할 수 있나요?

- 감염병환자신고와는 별개로 신고되는 사항으로 반드시 의료인이 신고하지 않아도 됩니다.
- 발생한 식당업주, 증상발현자 또는 집단 발생한 경우를 목격한 경우 등 누구나 보건소로 신고하는 것이 가능합니다.

붙임 2 수인성 및 식품매개감염병 · 올바른 손 씻기 홍보자료

수인성 및 식품매개 감염병 역학조사 안내

1. 여러 사람이 함께 같은 시기에 물 또는 음식을 드셨나요?



2. 몇 시간 또는 며칠이 지난 후 2명 이상이 이와 같은 증상이 생겼나요?



3. 보건소에서는 설사, 구토 등의 증상이 왜 발생했는지를 파악하여 추가 증상이 발생하지 않도록 하기 위한 조치를 위해 다음과 같은 조사를 합니다.

<p>① 자세한 증상과 겪은 기간을 알려주세요.</p>	<p>② 특히 설사를 한 경우에는 '설사유형', 기간과 횟수를 알려주세요. <small>(물인지, 흰색 등)</small></p>
<p>③ 조사대상기간에 먹은 음식과 물에 대해서 알려주세요.</p>	<p>④ 비슷한 증상을 가진 사람들이 있다면 이름과 같이 먹은 음식을 알려주세요.</p>

수인성 및 식품매개 감염병 예방수칙 안내

다음과 같은 예방수칙을 반드시 지켜주세요!

 물은 끓여 마시기	 익힌 음식 먹기
 채소, 과일은 깨끗한 물에 씻어 얼얼 벗겨 먹기	 30초 이상 흐르는 물에 비누로 손씻기

올바른 손씻기 6단계 배우기

<p>① 손바닥</p>  <p>손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요</p>	<p>② 손등</p>  <p>손등과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요</p>	<p>③ 손가락 사이</p>  <p>손바닥을 마주대고 손가락을 끼고 문질러 주세요</p>
<p>④ 두 손 모아</p>  <p>손가락을 마주잡고 문질러 주세요</p>	<p>⑤ 엄지 손가락</p>  <p>엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려주면서 문질러 주세요</p>	<p>⑥ 손뼉 밀</p>  <p>손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손뼉 밀을 깨끗하게 하세요</p>



질병관리본부
KCDC



1339
질병관리본부 콜센터



흐는 물에 비누로 30초 이상 올바른 손씻기

올바른 손씻기는 감염병을 절반으로 줄일 수 있습니다

1



손바닥
손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요

2



손등
손등과 손바닥을 마주대고 문질러 주세요

3



손가락 사이
손바닥을 마주대고 손가락을 끼고 문질러 주세요

4



두 손 모아
손가락을 마주잡고 문질러 주세요

5



엄지 손가락
엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려주면서 문질러 주세요

6



손뼉 밀
손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손뼉 밀을 깨끗하게 하세요

발행연월: 2017.06