

이질균에 대한 자세한 정보를 원하거나 음식 섭취와 관련된 구토, 설사 또는 발열이 있는 사람을 신고하려면, 다음으로 연락하십시오:  
 이메일: [fhdepi@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdepi@sdcounty.ca.gov)  
 전화: (858) 505-6814  
 웹사이트: [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



## 이질균(Shigella) 감염 예방 및 통제

세균성 이질 (Shigellosis)은 일반적으로 대변-구강 오염에 의해 직접 또는 간접적으로 발생합니다. 대부분의 이질균 감염은 증상이 있거나 없을 수 있는 감염된 식품 취급자의 대변이나 오염된 손가락과의 직접 접촉을 통해 다른 사람에게 전파되거나 오염된 음식이나 물 섭취를 통해 전파됩니다. 사람들은 감염될 수 있고 어떤 증상도 나타내지 않을 수 있으므로 자신도 모른 채 박테리아를 흘리면서 출근할 수 있습니다.

바이러스, 박테리아 및/또는 기생충에 의한 질병을 예방하는 가장 중요한 단계는 모든 식품 취급자들이 정기적으로 손을 씻고 아래의 지침을 따르는 것입니다.

### 손 씻기

식품 취급 직원들은 비누와 따뜻한 물로 손과 팔을 최소 10~15초 동안 철저히 씻으십시오. 흐르는 깨끗한 물로 손과 팔을 철저히 행구고 제대로 말리십시오. 직원들은 손톱 아래 부분과 손가락 사이를 특히 주의를 기울여 씻으십시오.

적절한 위치에 손 씻기 표지판을 게시해야 합니다.

**직원들은 다음과 같은 모든 (그리고 더 많은) 경우에 손을 씻어야 합니다:**

- 얼굴, 또는 베인 상처 또는 통증 부위를 포함한 맨 살의 다른 부위를 만진 후 그리고 머리카락을 만진 후.
- 화장실을 사용한 후.
- 화장실을 청소한 후.
- 동물을 만진 후.
- 기침, 재채기, 손수건 또는 일회용 티슈 사용 후.
- 흡연, 음식물 섭취 또는 음주 후.
- 더러워진 장비 또는 기구를 취급한 후.
- 사전 포장되지 않은 식품, 깨끗한 장비 및 조리 기구, 포장되지 않은 일회용 식품 용기 및 조리 기구로 작업하는 것을 포함하여 식품 준비 직전, 도중 및 직후 그리고 일회용 장갑을 착용하기 전.
- 음식을 준비하는 동안 먼지와 오염을 제거하기 위해 필요한 만큼 자주.
- 교차 오염 방지를 위해 작업 교대 전.
- 날 음식 작업과 즉석 식품 작업을 번갈아 할 때.
- 쓰레기 수거 및 반출 후.
- 더러워진 의복, 더러워진 걸레 등을 만진 후.
- 식품 다루기 위해 일회용 장갑을 착용하기 전.
- 급식 구역에서 음식을 배식 또는 제공하기 전 또는 깨끗한 식기류를 취급 및 도구를 제공하기 전.
- 손을 오염시키는 다른 활동을 한 후.

### 질병의 확산을 방지하기

- 모든 식품 취급 직원들은 손 씻기 및 개인 위생을 철저히 실천하십시오 (뒷면 참조).
- 조리 도구나 장갑을 사용하여 즉석 식품을 맨 손으로 만지지 않도록 하십시오. 질병이 멈춘 후 최소 2주 동안은 즉석 음식을 맨 손으로 만지지 마십시오.
- 지침에 따라 시설 및 식품 구역을 자주 청소하고 소독하십시오 (뒷면 참조).
- 증상이 멈춘 후 최소 48 시간 동안 식품 취급 직원이 식품, 조리 도구 및 장비를 사용하지 못하도록 하십시오.

## 특수 청소 방법

### 설사, 구토물 또는 대변의 유출물 청소:

1. 장갑, 마스크 및 가운과 같은 개인 보호 장비(PPE)를 사용하여 자신과 의복을 오염으로부터 보호하십시오.
2. 지역의 출입을 즉시 차단하십시오.
3. 일회용 흡수재 (종이 타월 또는 기타 일회용 천)를 사용하여 눈에 보이는 이물질을 청소하고 에어로졸을 최소화하십시오.
4. 더러워진 물건들은 부침투성 비닐 봉지에 넣어 조심스럽게 버리십시오.
5. 오염된 지역과 물체 주변을 적절한 소독제로 철저히 청소하고 소독하십시오.
6. 장갑, 가운 및 마스크를 순서대로 벗고 오염된 청소 구역에서 나오기 전에 버리십시오.
7. 버리는 PPE를 부침투성 비닐 봉지에 넣으십시오.
8. 다시 장갑을 끼고 비닐 봉지를 안전한 쓰레기통으로 옮기십시오. 봉지가 옷에 닿지 않도록 하십시오.
9. 오염된 물질, 쓰레기 또는 폐기물을 취급한 후에는 항상 손을 씻으십시오.

### 장비 및 도구 소독하기

- 참고: 장비의 식품 접촉 표면과 다용도 조리 기구들은 소독 단계 전에 세척해야 합니다.
- 다음 용액 중 하나를 사용하십시오:
  - 1) 최소 30초 동안 100 ppm 가용성 염소 용액이 표면에 닿도록 하십시오.
  - 2) 최소 1분 동안 25 ppm 가용성 요오드 용액이 표면에 닿도록 하십시오.
  - 3) 최소 1분 동안 200 ppm 4차 암모늄 용액이 표면에 닿도록 하십시오.
  - 4) 연방 규정집 제40편 섹션 180.940의 요건을 충족하는 제조업체의 사용 지침에 따라 사용하는 경우 화학 소독제가 표면에 닿도록 하십시오.

### 이질균이 주방에 들어오는 것을 막는 기타 방법

- 농산물을 사용하기 전에 제대로 씻었는지 확인하십시오.
- 식품 접촉 표면을 청소하고 소독하십시오.
- 집파리가 시설 안으로 날아들어 오지 못하게 하십시오.
- 하수가 역류하면 시설을 닫으십시오. 수리가 끝나고 표면이 청소되고 소독되면 정상적인 주방 활동으로 돌아갈 수 있습니다.
- 모든 역류 방지 장치가 제대로 수리되었는지 확인하십시오.

## 직원 보건 지침

모든 식품 취급 직원들은 개인 보건 및 위생 그리고 식품 안전 간의 관계에 대해 잘 알고 있어야 합니다. 이 주제에 대한 정보는 캘리포니아 소매 식품법, 제3장 제3조 - 직원 보건에서 볼 수 있습니다.

### 직원은 담당자에게 알릴 책임이 있습니다

- 이질균 감염 진단을 받은 경우 담당자 (PIC에게) 알리십시오. 직원은 다음과 같은 감염도 보고해야 합니다: 살모넬라균, 이질균, 장출혈성 또는 장 독소를 생성하는 대장균, A형 간염 또는 이질 아메바. 위장 질환, 특히 설사, 복부 경련, 발열 및 구토로 아픈 경우 음식을 조리하거나 기구를 사용해서는 안 된다는 것을 기억하십시오.

### 담당자는 다음 요건을 준수할 책임이 있습니다

- 식품 취급 직원이 이질균 감염으로 진단되면 샌디에고 카운티 - 환경보건품질국에 (858) 505-6814로 전화하여 **신고하십시오**. 다음 질병도 신고해야 함을 기억하십시오: 살모넬라균, 이질균, 장출혈성 또는 장 독소를 생성하는 대장균, A형 간염 또는 이질 아메바.
- **두 명 이상**의 사람이 급성 위장 질환을 앓고 있는 경우 환경보건품질국에(858) 505-6814로 전화하여 **신고하십시오**. 급성 위장 질환은 설사 또는 구토를 동반하는 설사, 발열 또는 복부 경련을 말합니다.
- 식품 취급 직원이 살모넬라균, 이질균, 장출혈성 또는 장 독소를 생성하는 대장균, A형 간염 또는 이질 아메바에 감염된 것으로 진단된 경우 식품 시설에서 **제외시키십시오**. 샌디에고 카운티 환경보건품질국 또는 보건복지국만이 제외된 직원이 업무에 복귀하도록 승인할 수 있습니다.
- 식품 취급 직원이 급성 위장 질환 증상을 앓고 있거나 지속적으로 기침, 재채기 또는 콧물이 나오는 경우 식품, 깨끗한 장비, 깨끗한 린넨, 깨끗한 식기 및 포장되지 않은 일회용 품목과 접촉하는 것을 **제한하십시오**. 해당 식품 취급 직원이 더 이상 질병의 증상이 없다고 하면 담당자가 제한을 해제할 수 있습니다.