

6 환경소독은 어떻게 하는 것이 좋을까요?

- 장갑, 마스크, 앞치마를 사용 후 소독 실시
- 소독할 때는 창문을 연 상태에서 실시하고 소독 후에도 충분히 환기 실기
- 환자 주변을 청소한 걸레와 다른 곳을 청소한 걸레는 구별되어야 하며, 하나의 걸레로 모든 표면을 닦지 않기

※ 소독액에 대한 자세한 안내는 담당자에게 문의하세요.

구토물이나 분변을 처리



일회용 타월에
제조한 소독액을
적신다

소독액을 적신
타월로 구토물을
덮는다

적신 타월로
구토물을 감싸서
제거한다

제거한 타월을
쓰레기통에
담는다

구토물 등이 있던 곳과 주변을 소독



소독액을 적신
타월로 닦은 후, 10분
후 물로도 닦는다

사용한 타월과
장갑도 쓰레기통에
담는다

쓰레기봉투에
소독액을 뿌린다

쓰레기봉투를
밀봉하여 버린다

소독 후에는 흐르는 물에 비누로 손씻기



손바닥과 손바닥을
마주대고 문지른다



손등과 손바닥을
마주대고 문지른다



손가락을 끼고
문지른다



손가락을 마주잡고
문지른다



엄지손가락을 다른편
손가락으로 돌리며
문지른다



손가락을 반대편
손바닥에 놓고 손톱 밑을
깨끗하게 한다

7 일상 속 감염병 예방 어떻게 할까요?



30초 이상 깨끗한 물에
비누로 손씻기



물은 끓여 마시기
(끓일 수 없을 때는 생수 등
병에 포장된 음료수 마시기)



음식은
충분히 익혀 먹기



채소, 과일은 깨끗한 물에
씻어 껍질 벗겨 먹기



위생적으로 조리과정 준수
(칼, 도마 조리 후 소독, 생선,
고기, 채소 등 도마 분리사용 등)

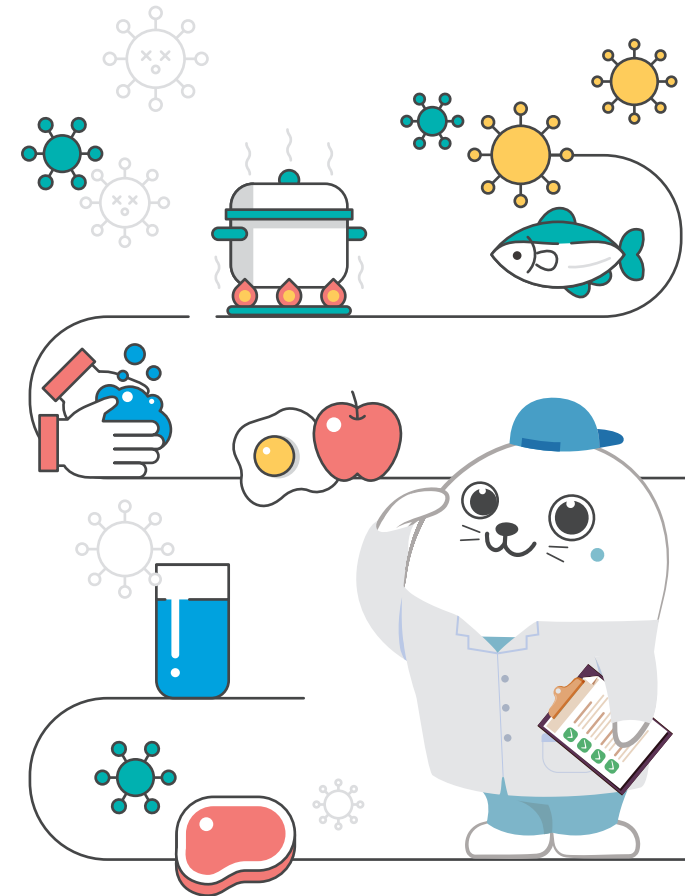


설사증상이 있는 경우
조리하지 않기

8 추가 환자 또는 문의사항 시

소	속	
담당자	이름	
연	락	처

수인성·식품매개 감염병 역학조사 안내서



1 수인성·식품매개성 감염병이란?

병원성 미생물에 오염된 물 또는 식품섭취 등으로 인하여 설사, 복통, 오심, 구토, 발열 등의 증상이 주로 발생하는 감염병입니다.

2 역학조사는 왜 하는 건가요?

감염병이 원인으로 추정되는 유행이 발생했을 때, 발생규모를 파악하고 원인 병원체와 감염원을 규명하여 전파경로를 차단하고 확산을 방지하기 위함입니다.

3 역학조사의 근거법령은 무엇인가요?

감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 제4조(국가 및 지방자치단체의 책무) 및 제18조(역학조사)에 따라 역학조사를 실시하도록 하고 있습니다.



4 역학조사는 어떻게 진행되나요?

집단 환자 발생 인지

2명 이상이 동일한 음식물(음용수 포함)을 섭취하여 설사, 구토 등 장관감염 증상이 동시 발생하는 경우



1차 조치

증상자 격리
↓
역학조사 실시
↓
검체 채취 후 대상자 및 인근 주변 소독



원인 병원체 확인 및 2차 조치

인천광역시 보건환경연구원에서 균 분리동정 및 확인 시험
↓
환자 격리 및 환자 주변 살균·소독
↓
해당 감염병 정보제공 및 보건교육
↓
감염경로 추적조사
↓
추가 환자 발생 일일 모니터링(역학조사 종료 시까지)

※ 필요한 경우 보건소 지시에 따라 등교 및 근무에 제한이 있을 수 있습니다.



역학조사 종료

발생장소 및 지역사회 병·의원에 대한 모니터링을 지속적으로 수행하면서 추가 환자 발생이 없는 경우 유행 종결

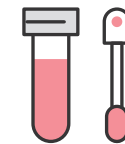
5 역학조사는 어떤 내용을 조사하나요?

역학조사 설문조사



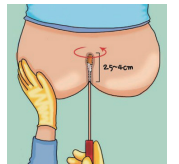
- 성명, 성별, 주소, 직업 등의 일반적 특성
- 최초 증상의 일시 및 양상, 검체채취 여부 등의 임상적 특성
- 잠복기 감안하여 음식(음용수 포함) 섭취 등의 위험요인
- 접촉 대상, 일시 및 형태 등의 접촉자 정보

인체검체

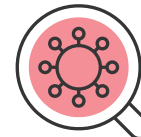


- 직장도말 1인당 2개 (세균, 바이러스 검사용)
- 대변검체

그림 출처: 질병관리청 ▶

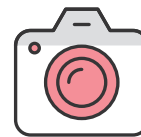


환경검체



- 보존식
- 칼, 도마, 행주, 고무장갑 등의 조리도구
- 음용수·조리용수 등 종류별로 1L 채수
- 급식 시설인 경우 잔류염소 측정
- 문고리, 음용수 수도꼭지 등 (사람 간 전파가 의심되는 경우)

환경조사



- 음용수·조리용수·생활용수 종류
- 식자재 유통과정
- 조리 및 배식 과정
- 조리 전·후 보관상태
- 급식 시설인 경우 운영 방법(직영/위탁)

※ 필요시 사진 확보

※ 유행상황에 따라 조사항목은 변경될 수 있습니다.