

# 급식대상자의 손 위생에 대한 미생물학적 평가

박해정 · 배현주\*

대구대학교 식품·생명·화학공학부 식품영양학전공

급식소에서의 식중독 발생의 주요 원인으로는 비위생적인 식재료의 사용, 부적절한 조리온도와 보관온도, 오염된 기기의 사용 및 조리원의 비위생적인 작업습관 등을 들 수 있다. 특히 개인위생부분에서는 손 위생이 무엇보다 기본이 되는 중요한 관리항목이라 할 수 있다. 최근에는 식품취급자뿐만 아니라 소비자 위생도 그 중요성이 강조되면서 올바른 손씻기에 대한 교육과 홍보가 전 국민을 대상으로 실시되고 있다. 이에 본 연구에서는 급식대상자의 손 위생 실태를 조사해봄으로써 향후 소비자 위생교육의 계획과 진행에 도움이 될 수 있는 기초자료를 제공하고자 한다. 본 연구는 대학교 학생식당에 점심식사를 하러 온 남·녀 대학생 190명을 대상으로 실시하였다. Glove-juice법으로 시료를 채취한 후 일반세균·대장균군·대장균·황색포도상구균에 대해서 미생물 검사를 실시하였다. 미생물 실험은 식품공전의 실험법으로 실시하였으며, 결과의 통계처리는 SAS 통계 패키지를 이용하였다. 대상자 손의 미생물 분석 결과 일반세균수는 평균 3.1 log CFU/hand로 최대 6.5 log CFU/hand까지 검출되었으며, 남·녀 학생간에 유의적인 차이가 있었다( $p < .05$ ). 대장균군수는 평균 1.1 log CFU/hand로 전혀 검출되지 않거나 최대 5.0 log CFU/hand까지 검출되었으며, 남·녀 학생간에 유의적인 차이가 있었다( $p < .05$ ). 대장균은 검출되지 않았으나 황색포도상구균은 전체 대상자의 20.5%가 양성으로 판정되었다. 위의 결과를 통해 볼 때 향후 질병예방을 위한 소비자 위생교육이 강화되어 나갈 필요가 있다고 판단되며, 급식소 위생설비시 급식종사원을 위한 손 세척 시설뿐만 아니라 급식대상자를 위한 손 세척 시설도 함께 마련되어야 할 것으로 사료된다.

\* 담당자 : 배현주

\* Tel : 053-850-6835

\* 휴대전화 : 019-380-2460

\* Fax : 053-850-6839

\* E-mail : bhj@daegu.ac.kr