

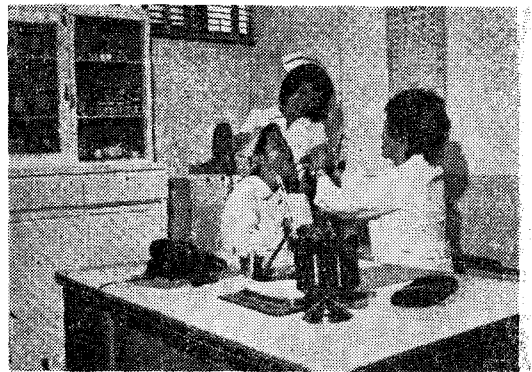
食中毒 豫防法

① 細菌性 食中毒의 豫防

우리나라의 食中毒의 大部分은 細菌에 의하여 發生되는 것이므로 細菌性 食中毒을 防止하는 것이 先決인 것이며 그 原則은 ① 食品에 食中毒菌을 옮기지 않도록 할 것. ② 食品 중의 細菌을 增殖못하게 할 것. ③ 食品 중의 細菌을 죽이게 할 것이며 ①의 原則이 完全하게 履行된다면 ②, ③의 原則은 必要하지 않겠으나, 이를 完全히 履行하는 것은 여간 어려운 것이 아니다. 食品의 取扱에 있어 모든 것을 清潔히 하고 衛生的으로 維持하지 않으면 아니 된다.

한치의 잘못이나 怠慢으로 말미암아 食品은 汚染되고 마는 것이다. 多數의 調理人이 정성껏 손을 씻고 조심을 하고 있음에도 불구하고 그 중의 한 사람이 손을 깨끗하게 씻어 維持하지 아니하고 게을리 하였기 때문에 食中毒을 發生시키는 경우는 許多한 것이다.

食品取扱에 있어서 무엇보다도 重要한 것은 食品衛生의 習慣化와 눈을 감아도 衛生的 取扱을 할 수 있을 程度의 習慣이 없어서는 안 되는 것이다. 이와 같은 것은 쉽게 行動에 옮길 수 있지만 여간 어려운 것이 아니다. 그러



식품업 종사자들의 위생과 건강관리 또한 중요하다.

므로 食品關係者는 사명감을 가지고 이 線에 到達하려고 努力하지 않으면 아니 될 것이다.

手洗設備가 없다든지 施設內에 鼠, 파리 등 有害害虫이 뛰고 논다든지 하는 것은 제외하고도 좋은 施設과 設備가 되어 있다 할지라도 거기에서 일하는 從事者의 誠實과 衛生知識이 없을 때에는 食中毒 防止의 萬全은 결코 기할 수 없는 것이다.

결국 食品衛生은 食品關係者의 善良한 마음가짐과 誠實한 態度가 重要한 것이라 하겠다. 그러나 오늘날 아직까지 遺憾이지만 絶對無菌의 食品은 없는 것이다. 그러므로 ②와

③의 原則을 實施하지 않으면 안된다는 結論에 到達하게 된다.

특히 夏節期와 같은 高温의 季節에는 이의 增殖을 防止하기 위하여 冷蔵이라든가 殺菌하기 위하여 加熱하는 것 등이 必要한 것이다. 一定量 이상 病原菌이 增殖된 후에는 冷蔵도 價値가 없는 것이다. 또한 “엔테로톡신”이 產生된 후에는 加熱하여도 意味가 없으므로 冷蔵·加熱은 迅速하게 行하여야 하는 것이다.

病原菌을 增殖하게 하지 못하는 確實한 最善의 方法은 可能하다면 加熱調理하는 것이고 調理된 食品을 바로 먹는 것이다. 그러므로 温暖한 氣候條件일 때에는 이와 같은 方法이 屢 重要한 일이라 할 수 있다.

食品은 必要한 程度, 必要한 量만큼 調理·製造하고, 能力을 넘는 製造·調理를 한다든지, 必要量 이상을 만들어 殘量을 保存하는 것은 삼가하지 않으면 안되는 것이다.

食中毒의 原因菌은 눈으로 볼 수 없고 食品 가운데 점점 增殖하여도 食品의 맛에는 아무런 變化가 없으므로, 항상 이의 「清潔·迅速·冷却 또는 加熱」의 原則을 잊지 아니하고 實行하여야 할 것이다. 細菌性 食中毒의 豫防上 注意하여야 할 點을 列擧하면 다음과 같다.

- ① 製造場·調理場·食品倉庫 등의 整理·整頓·清潔 維持
- ② 鼠·파리 등의 徹底한 驅除
- ③ 皮膚, 粘膜에 化膿巢가 있는 사람은 從業禁止
- ④ 기침·재치기·콧물 등이 食器·食品에 들어가지 않도록 注意할 것
- ⑤ 完全한 손씻기의 勵行
- ⑥ 食器具, 도마 등의 充分한 洗滌·消毒

⑦ 만들어진 後, 長時間 經過된 食品을 바릴 것,

⑧ 完全한 冷蔵, 10°C以下, 可能하면 5°C以下

⑨ 날것보다 燻을 通하여 익힌 食品이 安全, 찌는 것을 너무 過言하지 말것.

⑩ 실사患者의 早期受診과 從業禁止,

② 化學物質에 의한 食中毒 豫防

化學物質은 한번 食品 중에 混入하게 되면 除去할 수가 없다. 따라서 混入되지 않도록 最善을 다 하는 것이 重要하다.

食品添加物의 使用은 許可된 것이라야 하고 使用量을 誤用해서는 안되며 不純物質을 含有하지 않게 할 것 등이다.

器具·容器·包裝의 使用은 規格基準에 適合하여야 하며 清涼飲料에 있어서(통조림形態), 특히 經時變化(錫의 溶出)에도 注意해야 한다.

農藥·殺虫劑·殺鼠劑 등의 保管이나 製造工程에서 使用하는 化學藥品의 取扱, 酸敗를 일으키기 쉬운 食品의 保管에 注意해야 한다.

③ 自然毒에 의한 食中毒의 豫防

自然毒은 動·植物體內에 含有되고 있으므로 自然毒을 가지고 있는 것과 가지고 있지 않는 것의 區別을 確實히 하여야 한다.

부어는 그 種類와 臟器에 따라 毒(테도록톡신)의 量을 달리하고 있기 때문에 이의 料理를 專門으로 하지 않는 사람은 調理하지 못하게 하는 것이 無難하며 버섯의 경우는 食用버섯과 毒버섯의 차를 熟知하여야 할 것이다. ■