

— 病院感染세미나에서 —

심신이 허약한 환자의 위생적인 식사관리가 병원에서 주요한 관심사가 되고있다. 이는 음식물에 대한 병원균의 감염이 건강한 사람보다 환자에 대해 감염율이 높기 때문이다. 따라서 환자의 위생적인 문제에 보다 많은 배려와 함께 환자의 食餌를 담당하는 책임자의 철저한 관리가 요망되고 있다.

病院患者食의 感染豫防管理

李 英 男

大韓營養士會會長
慶熙호텔經營專門大 教授

I. 緒 論

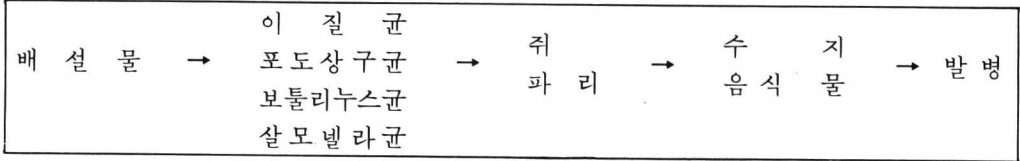
團體給食中 病院給食에서는 患者의 衛生的인 食事管理가 더욱 중요하다. 患者는 正常人보다 心身이 허약하여 食中毒 原因이나 病原微生物에 의해 食中毒 發生이나 傳染病에 대한 感染率이 높다. 入院患者의 食餌는 治療의 目的을 가지고 醫師의 食餌 처방에 의해 食餌種類가 결정되므로 患者食을 직접 담당하고 관리하는 營養士들이 더욱 使命感과 責任感을 가지고 患者가 病院에서 二次感染되지 않도록 철저히 관리하여야 한다.

II. 食品의 衛生

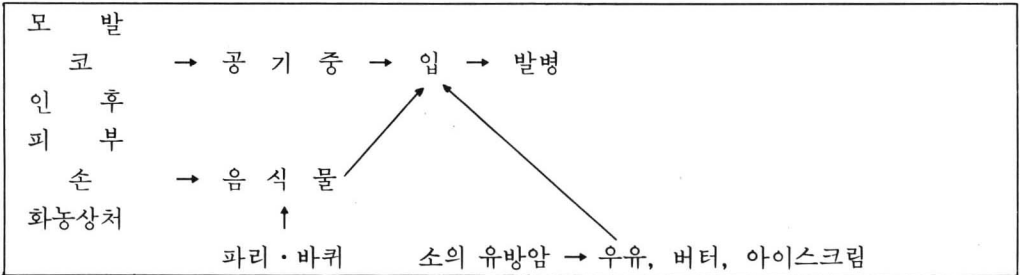
食品의 流過程은 즉 農産, 畜産, 水産物의 產地生産으로부터 始作되어 採取, 選別, 貯藏, 運搬, 陳列, 販賣, 購入등의 經路로 이어진다. 이러한 全過程이 어느 한부분이라도 食品衛生上으로 결함이 있으면 安全한 食品이 될 수 없고 購入이전에 非衛生的으로 取扱된 食品이면 아무리 훌륭한 조리법을 고안해도 被害를 받게된다.

그러므로 식품의 流過程을 把握하여 신선한 食品材料를 선택하여야 한다.

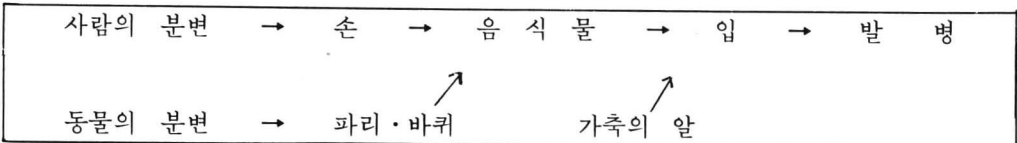
◎ 세균성 식중독 발생경로



◎ 포도상구균에 의한 식중독의 발생경로



◎ 살모넬라균에 의한 식중독의 발생경로



마. 손의 상처-조리시 손에 상처가 있을 때 포도상구균에 의한 식중독예방을 위해 조리를 금지시켜야 한다.

Ⅲ. 調理従事者の 衛生

1. 정기신체검사

給食管理를 하는 營養士나 調理士들은 매년 1~2회 정신신체검사를 받아야 한다. 細菌檢査(장티프스, 이질, 콜레라등) 寄生蟲檢査, 肝炎, 結核등의 感染에 대한 檢査등이다.

2. 調理士의 衛生

가. 衛生服 着用(먼지나 異物質우려)

나. 衛生帽子 着用(머리카락이 보이지 않게)

다. 室内化 着用

라. 손, 발 청결-손은 역성비누로 세척요망

① 손톱은 짧게, 손에 메니큐어 금지, 반지착용 금지

② 발은 무좀, 습진예방

③ 조리전, 용변후 수세철저

Ⅳ. 食品貯藏

하절기에는 菜蔬, 生鮮類등은 當日 調理하여야 病原菌의 增殖을 억제하고 水溶性 비타민류의 손실을 억제할 수 있다. 우리가 먹는 食品에 사람의 疾病과 직접 관계가 적은 一般細菌이 1g당 100~1000개정도 부착되어 있다고 한다.

自然界에 분포하는 細菌의 增殖可能한 溫度는 대체로 세가지로 나눌 수 있다.

1. 低温細菌: 牛乳, 魚貝類의 腐敗菌등은 最適增殖溫度가 15~33℃ 이지만 7℃ 이하에서도 發育이 된다.

2. 中温細菌: 一般病原菌의 경우 最適溫度는 25~40℃로 7~50℃ 까지 增殖이 가능하다.

3. 高温細菌: 통조림의 腐敗菌으로 最適溫度

는 45~60°C 이나 80°C 에서도 增殖이 가능 하다.

食品貯藏에 적합한 온도는 5°C 이하로 冷蔵 하거나 65°C 이상의 熱藏이 좋다. (圖1 參照)

V. 調理 및 食器衛生

1. 調理

調理할 食品들은 준비실에서 다듬고 처리하여 一次汚染된 菌을 제거한 다음 食品의 種類別로 흐르는 물에 깨끗이 여러번 씻어 菜蔬, 生鮮, 肉類를 분리하여 도마와 칼의 사용을 하도록 한다.

조리대는 患者食別로 區分하여 衛生的으로 安全하게 한다.

- 가. 患者食에는 生鮮膾는 주지 않도록 한다.
- 나. 調理된 飲食은 適溫配食을 하여야 한다.
- 다. 食事後 남은 밥과 반찬을 다시 주지

〈表 2〉 食品의 貯藏溫度

온도	식품종류
15°C	분유, 연유, 카라멜
5 ~ 10°C	채소, 달걀, 과일, 조리식품
3 ~ 4°C	우유, 치즈
1 ~ 3°C	육류, 버터, 마아가린
0 ~ 3°C	어패류, 조류
-25 ~ -15°C	냉동식품

않는다.

라. Food Car의 문은 반드시 닫고 전용 엘리베이터로 운반한다.

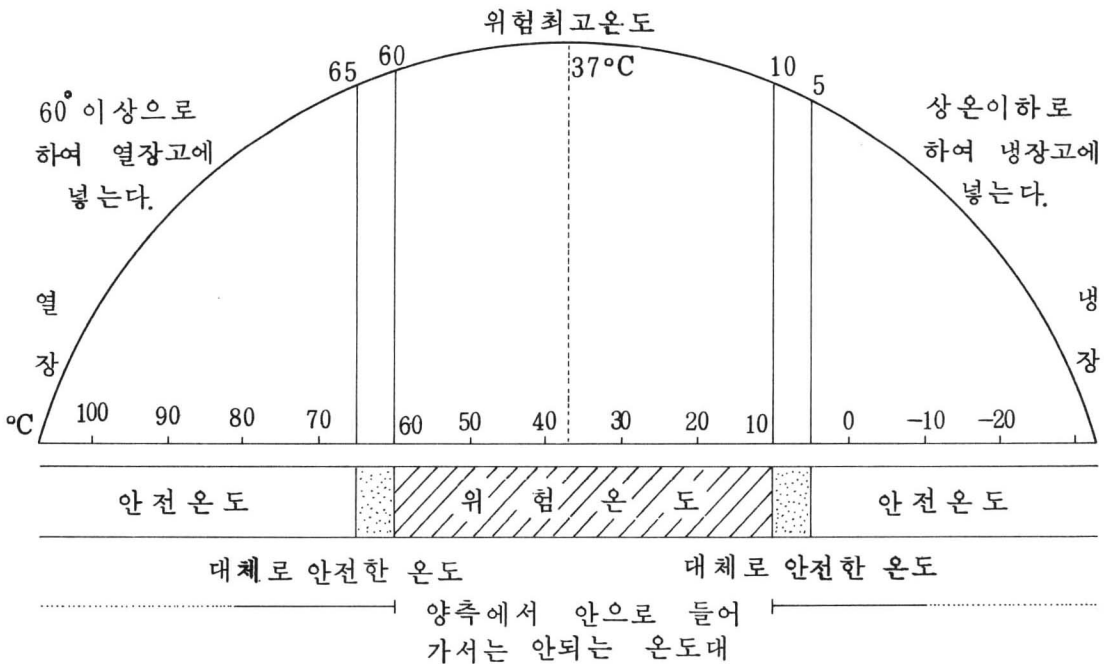
마. 반드시 보존식을 24~48시간 냉장고에 보관한다.

2. 食器衛生

가. 도마는 木材도마보다 合成도마가 菌의 세척 및 살균에 강하다.

나. 칼은 菜蔬用과 魚肉類用을 區分하여 使用한다.

(圖 1) 食品의 온도관리



- 다. 食器는 매끼 열탕이나 증기소독(110℃~120℃)으로 30분 이상 消毒한다.
- 라. 食器를 행주로 닦지 말고 건조시켜 사용한다.
- 마. 傳染病患者의 食器는 區分해서 病棟별로 소독하여 보관관리하여야 한다.

VI. 害蟲의 驅除

쥐, 파리, 바퀴등은 食中毒이나 經口傳染病發生의 原因이 되므로 이들을 없애는 方法과 対策을 세워야 한다.

1. 쥐의 驅除

食中毒의 原因이 되는 살모넬라균을 보균하고 있기 때문에 이들이 食品, 食器, 機具등을 汚染시켜 食中毒을 일으키므로 쥐가 調理場에 들어오지 못하도록 한다.

2. 바퀴의 驅除

따뜻하고 어두운 곳에 살며 활동하는 바퀴는 소화기계傳染病의 原因菌, 結核菌 등의 病原菌을 옮겨주는 害蟲으로 增殖이 빠르므로 혼연분무제를 사용하여 살포하도록 한다.

3. 파리의 驅除

파리는 調理場의 불결, 오물처리의 비위생적인 처리과정에서 생기므로 모든 쓰레기는 비닐 주머니를 넣은 쓰레기통에 뚜껑을 닫고 각 싱크대마다 오물분쇄기를 달아 害蟲의 汚染이 없도록 한다.

대형오물저장고는 냉장시설로 害蟲이 서식하지 않도록 하여야 한다.

그외 조리장시설 설비, 조리장비등의 위생관리가 철저히 이루어져야 한다. ■

前号에 이어 掲載하는 병원감염세미나의 연제는 본 号의 지면관계로 인해 病院患者食의 感染豫防管理편만을 신게됨을 양해해주시기 바랍니다..... (編輯者註)

47 면에서

國의 水準에 맞출려고 하여서는 아니될 줄 생각한다.

과연 어느것이 어느정도 까지가 국민건강증진과 사회 보장제도를 위한 것인가를 항상 염

두해 두어야 할 것이다.

우리세대에서 정리해 주어야 할 과제는 다음 세대에 넘겨주지 않아야 할 것이다.