

食品由来感染症(FID) 対策プロジェクト in ソウル

2025年 2月

ソウル特別市政府

韓国における食品由来感染症(FID)の発生率 (10万人・年あたり)

韓国

0.99件(FID症例)

イギリス

0.07件(FID症例)

アメリカ合衆国

0.28件(FID症例)



韓国における食品由来感染症 (FID)の発生場所



📍 46.1%

レストラン



📍 21.9%

•学校および私立教育機関の食堂

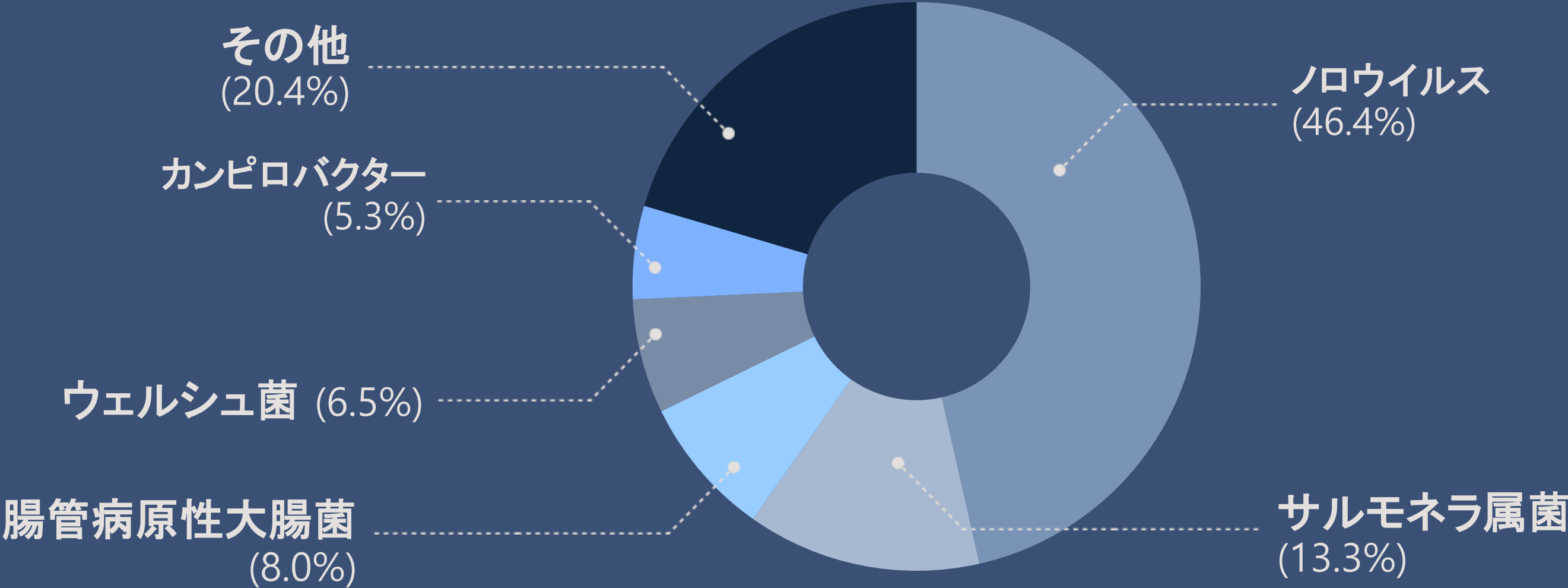


📍 14.8%

保育施設(託児所)

韓国における食品由来感染症の病原体

2023年統計



韓国における除外および制限の要件



- ✓ 病気の食品従事者に対する体系的な除外や制限は実施されていない。
- ✓ 除外および制限措置を支援するための財政的支援はない。



- ✓ 食品衛生法では、以下の6つの感染症に感染している者の食品業務従事を禁止している。
(コレラ、腸チフス、パラチフス、赤痢、腸管出血性大腸菌感染症、A型肝炎)



- ✓ 食品衛生法および感染症予防および管理法では、食品業務からの除外や制限が必要となる症状(例:下痢、嘔吐)や診断について明確に規定されていない。

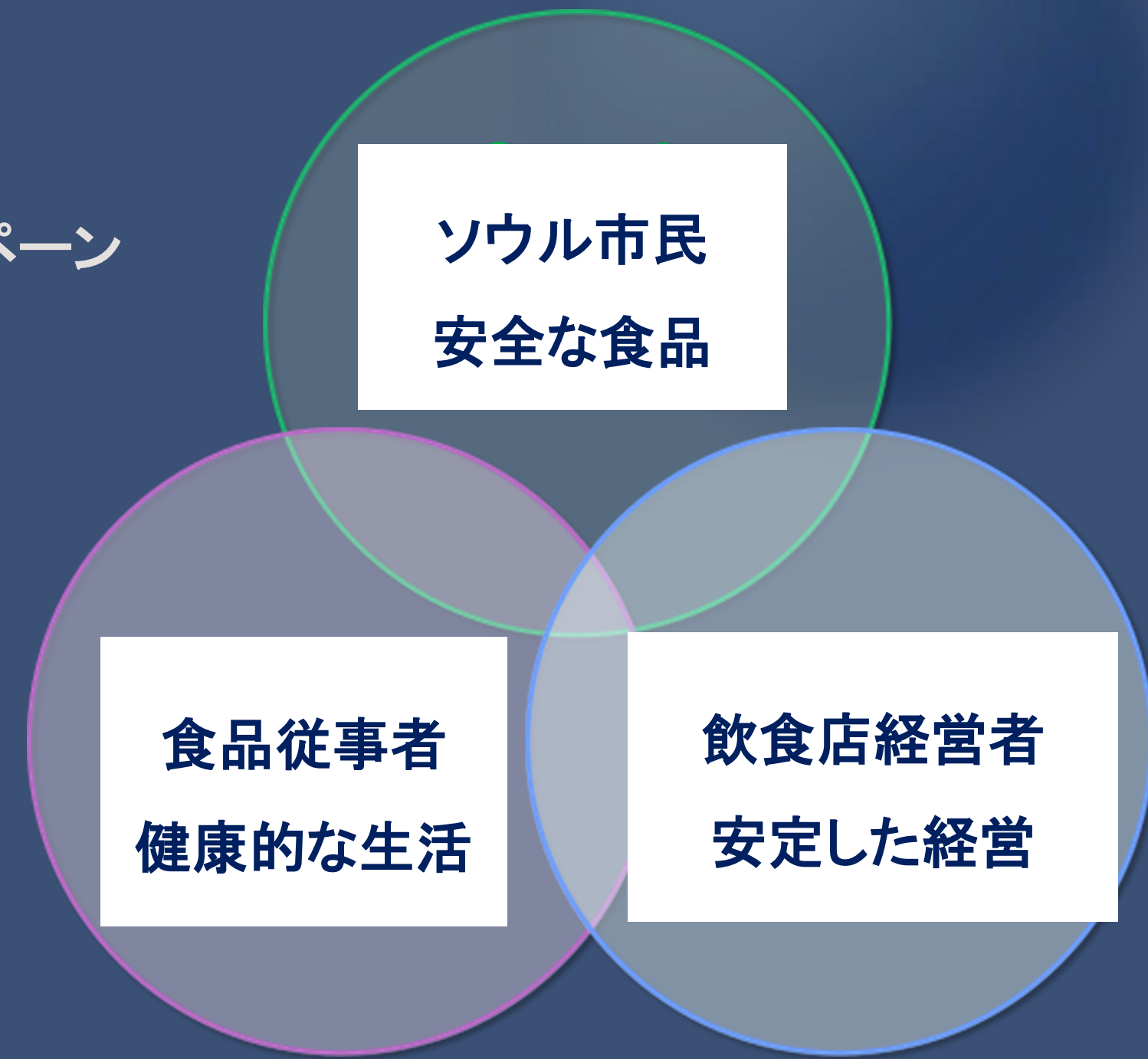
衛生グレード認証制度



- ☑ 一般飲食店の衛生レベルを評価し、優れた結果を得た事業者に認証を与える制度
- ☑ [Excellent 非常に優秀(★★★), Very Good 優秀(★★), Good 良好(★)]

2024年 食品由来感染症(FID) 対策プロジェクト

- ✔ 教育プログラム
- ✔ 食品由来感染症に対する意識向上キャンペーン
- ✔ 現場コンサルティングプログラム
- ✔ ソウル市内の飲食店調査
- ✔ 研究成果の公開

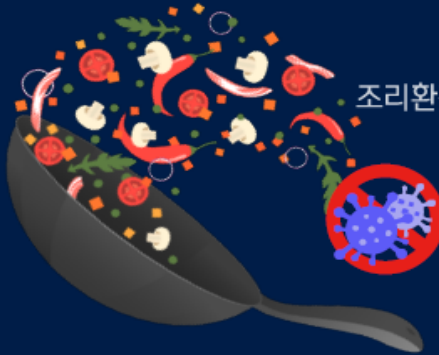


教育プログラム（対面式）



SE♥UL M! SOUL
마음이 모여서 서울이 됩니다

2024 서울형 감염제로 조리환경 심포지엄



조리환경에서의 수인성·식품매개감염병 이해와 관리



참가신청서 작성

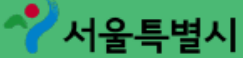
PROGRAM

일시 2024년 6월 20일 (목) 9:30~11:30
장소 서울시청 서소문청사 후생동 4층 강당
대상 음식업 종사자, 식품위생 전문가, 식품·영양 전공 학생 등 200명

시간	내용	발표자
9:30~9:40	개회사	김태희 국장 (서울특별시 시민건강국)
9:40~10:20	수인성·식품매개감염병의 이해	최준용 교수 (세브란스병원 감염내과)
10:20~11:00	조리환경에서의 수인성·식품매개감염병의 관리방안	정유미 대표 ((주)에스비엘코리아)
11:00~11:30	질의응답	

※ 행사 당일 사정에 따라 강사, 소요시간 등은 변동될 수 있음

문의
서울시 감염병연구센터 교육지원팀
02-2133-9283
huh0627@seoul.go.kr



教育教育プログラム(オンライン)



2024 서울형
감염제로 조리환경
심포지엄

[1교시]
수인성·식품매개감염병의 이해
연세대학교 의과대학 내과학교실
최 준 용 교수

OPEN
공공누리
공공저작물
자유이용허락



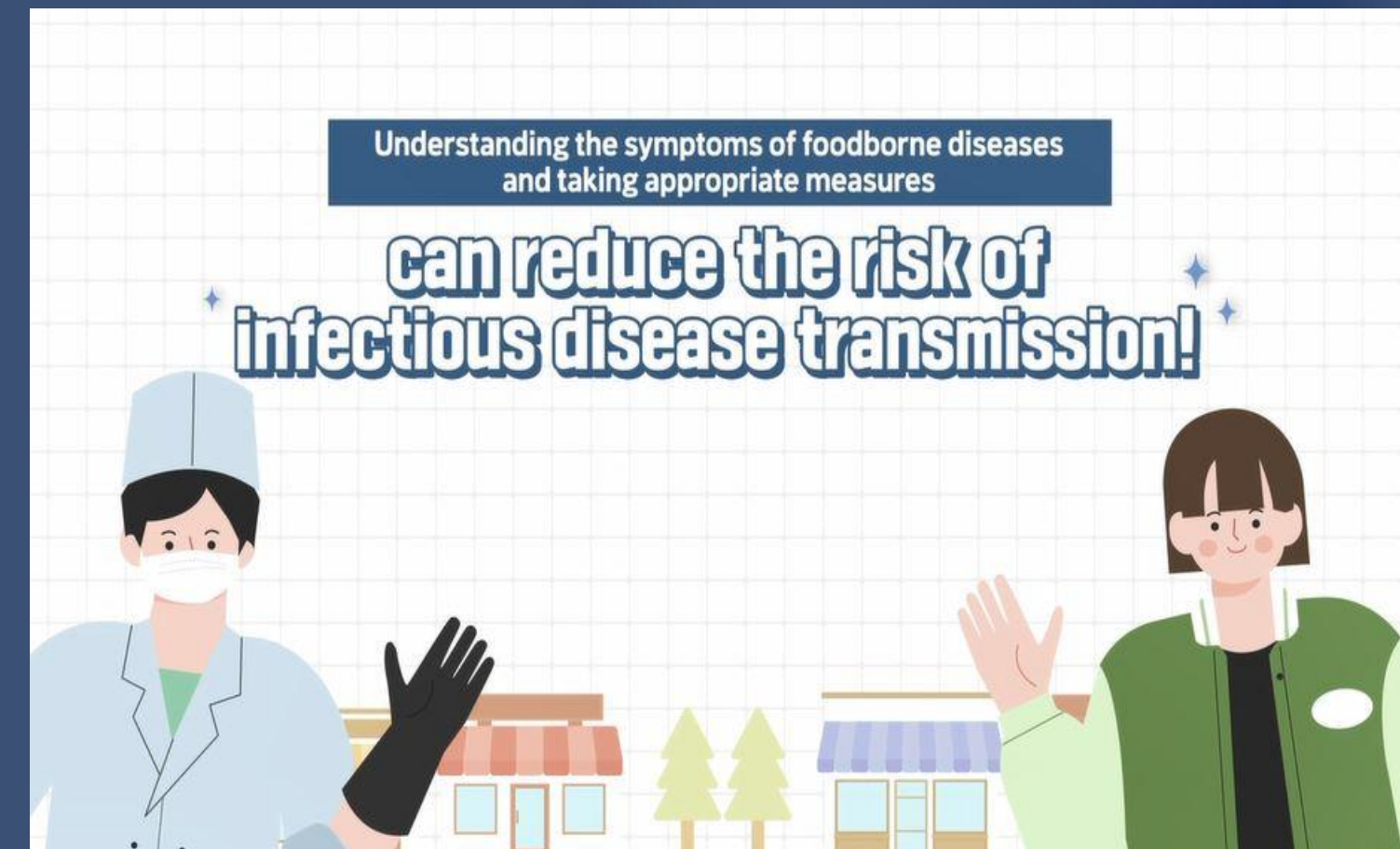
2024 서울형
감염제로 조리환경
심포지엄

[2교시]
조리환경에서의 수인성·식품매개감염병 관리 방안
(주)에스비엘코리아
정 유 미 대표

OPEN
공공누리
공공저작물
자유이용허락

- ❑ 講義の動画ファイルおよびプレゼン資料はウェブサイトで共有され、食品従事者向けに多様なチャンネルを通じて提供されています。

教育プログラム(5分間動画)



- ✔ この2つのビデオは、「年間衛生教育」を提供する機関向けに作成・配布されました（食品従事者に対する法定要件）
- ✔ 5分という長さは、「年間衛生教育」において効果的に注意を喚起するために適切な長さだと判断されました。

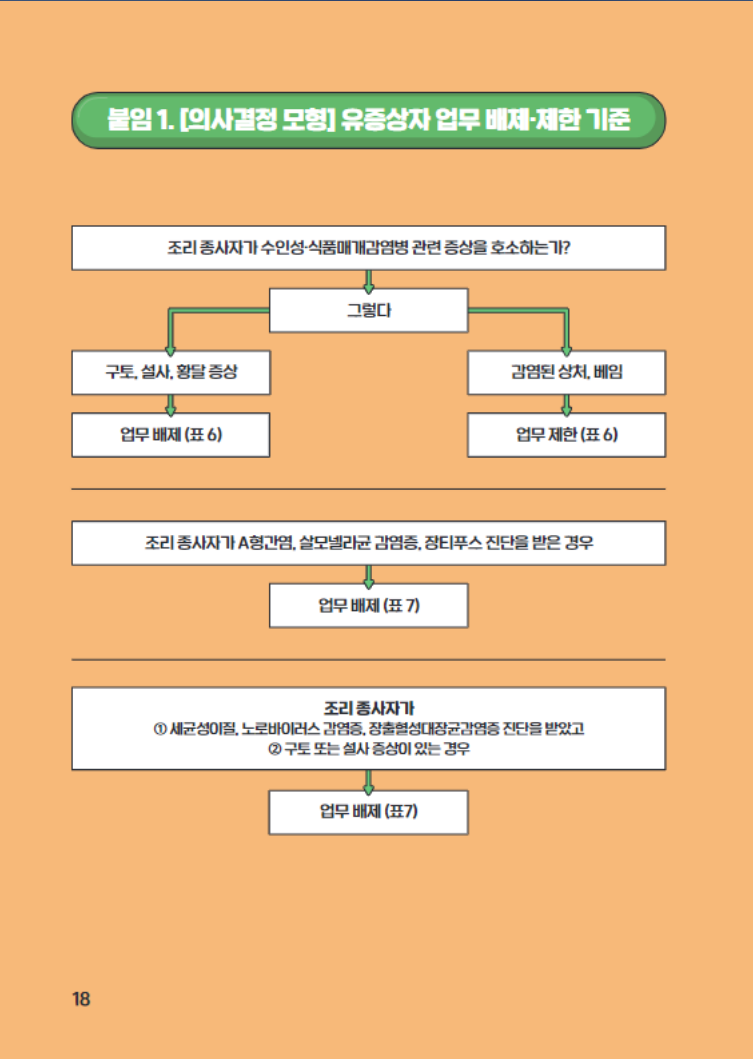
教育プログラム(マニュアル)



목 차	
1. 개요	1
2. 발생 현황	2
3. 주요 증상 및 전파경로	5
4. 감염 차단 전략 1: 업무 배제 및 제한	8
■ 업무 배제와 업무 제한	
■ 증상별 업무 배제·제한 기준	
■ 진단별 업무 배제·제한 기준	
5. 감염 차단 전략 2: 개인위생 관리	11
■ 손 씻기	
■ 일회용 위생장갑 사용	
6. 감염 차단 전략 3: 환경 관리	15
■ 청소	
■ 비접촉식 화장실 사용	
[붙임]	
붙임 1. [의사결정 모형] 유증상자 업무 배제·제한 기준	18
붙임 2. [의사결정 모형] 진단받은 무증상자 업무 배제·제한 기준	19
붙임 3. [의사결정 모형] 무증상 노출자 업무 배제·제한 기준	20
붙임 4. [자율점검표] 조리환경 감염관리	21

■ 진단별 업무 배제·제한 기준		
> <표 7> 진단별 업무 배제·제한 기준		
질환명	조리업무 배제·제한 원칙	감염력 소실 기준
콜레라	- (원자) 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 배제 - (무증상 노출자) 5일간 발병 여부 관찰	
장티푸스, 파라티푸스	- (원자) 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 배제 (3개월 이상까지도 업무 배제 가능) - (무증상 노출자)* 대변 검사상 두 번 연속 음성 확인될 때까지 업무 제한 (대변 검사는 최소 24시간 간격)	
세균성 이질	- (원자) · 유증상: 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 배제 · 무증상** 대변 검사상 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 제한 - (무증상 노출자)* 대변 검사상 음성이 확인될 때까지 업무 제한	- 증상 소실 및 항생제 치료 완료 48시간 후 대변 검사상 두 번 연속 음성 (대변 검사는 최소 24시간 간격)
장출혈성 대장균 감염증	- (원자) · 유증상: 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 배제 · 무증상** 대변 검사상 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 제한 - (무증상 노출자)* 대변 검사상 음성이 확인될 때까지 업무 제한	
살모넬라균 감염증	- (원자) · 유증상: 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 배제 · 무증상 대변 검사상 감염력 소실이 확인될 때까지 업무 제한 - (무증상 노출자) 발병 여부 관찰	
A형간염	- (원자) · 유증상: 증상 발생 후 7일까지 업무 배제 · 무증상: 감염력 소실 확인될 때까지 업무 배제 - (무증상 노출자) 50일간 발병 여부 관찰, 환경소독 및 개인위생 철저 수행하는 경우 업무 배제·제한 불필요	- 대변 검사상 1회 음성
노로 바이러스 감염증	- (원자) · 유증상: 증상 소실 후 48시간까지 업무 배제 · 무증상** 진단 시점으로부터 48시간까지 업무 제한 - (무증상 노출자)* 3일간 발병 여부 관찰, 마지막 정척 시점으로부터 24시간까지 업무 제한	

* 위아래에 제시된 기준은 경우에만 해당, 간오염에 의한 기준은 경우 업무 제한 불필요
** 간오염에 의한 기준은 경우에만 해당, 위아래에 제시된 기준은 경우 유증상 기준에 따름



教育プログラム

(チェックリスト・ポスター・リーフレット)

조리환경 감염관리

자율점검표

구분	점검내용	점검결과
손 씻기	1. 식품 준비 과정에 참여하기 전 손과 노출된 팔 부분을 깨끗하게 씻으셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	2. 손 씻기 시점을 알고, 적절한 시점에 손 씻기를 수행하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	3. 손 씻기 방법을 알고, 30초 이상 올바른 손 씻기를 수행하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
일회용 위생장갑	1. 일회용 위생장갑 사용 전후 손 씻기를 수행하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	2. 일회용 위생장갑 교체 시기를 알고, 적절한 시점에 위생장갑을 교체하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	3. 일회용 위생장갑 교체 방법을 알고, 올바른 방법으로 위생장갑을 교체하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
감염병 관리	1. 식품 취급 업무를 하는 종사자 중, 설사, 구토, 발열 등 수인성-식품매개감염병 증상을 호소하는 종사자가 있습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	2. (종사자) 해당 증상을 관리자에게 알리셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	3. (관리자) 해당 증상이 있는 종사자에게 적절한 업무 배제·제한 원칙을 안내하셨습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
화장실	1. 화장실 내에 손 세정제가 구비되어 있습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	2. 화장실 내에 일회용 타월이 사용 가능한 상태로 준비되어 있습니까?	예 ☐ 아니요 ☐
	3. 화장실이 위생적으로 청소되어 있는 상태입니까?	예 ☐ 아니요 ☐

식품 안전을 위한 조리환경 감염관리

손 씻기 시점

- 음식을 만지기나 다루기 전
- 화장실, 세면실, 화장, 샤워실 사용 후
- 대변이나 오물한 표면을 만진 후
- 화장실을 다녀온 후
- 매 출석 시간 후
- 음식을 섭취 후
- 장갑을 만지거나 처치한 후
- 전복기, 팬을 스윙기, 문 손잡이 카드 단말기, 돈을 만진 후
- 청소 후
- 손재가 처치 또는 쓰레기통을 만지거나 비운 후
- 식품 취급 작업 시작 시
- 동결(만나칸) 등을 만진 후

일회용 위생장갑 사용 주의점

- 일회용 위생장갑은 손 씻기나 손 소독을 대체할 수 없음
- 일회용 위생장갑은 모든 오염을 차단해 주는 만능 도구가 아님
- 일회용 위생장갑을 사용하기 전후에 손 씻기를 시행해야 함
- 일회용 위생장갑을 사용할 경우, 교체 시기 및 적절한 착용·제거 방법 준수
- 일회용 위생장갑은 항상 깨끗한 곳에 보관
- 일회용 위생장갑 착용 시 것으로 비위를 눌러 받지 않고, 불평불만을 갖고 착용

일회용 위생장갑 교체 시기

장갑이 더러워지거나 손상되었을 때

손을 식지 않게 하기 위해

다른 작업으로 전환하기 전

숙식 섭취를 취급하기 전

업무 중 다른 것을 만진 후

적어도 4시간마다

올바른 일회용 위생장갑 착용·교체 방법

착용 방법

교체 방법

수인성

식품매개 감염병

바로 알고 감염제로 조리환경 만들기

조리환경에서 수인성-식품매개감염병 감염 차단 전략(1) (업무 배제, 제한)

업무 배제

- 조리 종사자는 설사, 발열, 구토, 발열 등 수인성-식품매개감염병의 증상이 있는 경우 식품 취급을 포함한 관련 업무에서 배제되는 것이 권고
- 업무 배제 공간: 식품공급, 준비, 저장, 포장, 제공, 공급, 운송, 구매 등 모든 식품 취급 관련 업무가 이루어지는 장소

조리업무 배제 원칙

증상	조리업무 배제 원칙
구토	증상 소실 후 48시간 배제
설사	증상 소실 후 48시간 배제
발열	증상 발생 후 7일간 배제
피부감염 증상 (홍역포도상구균 감염증)	상처 부위가 효과적으로 가려지는 경우 배제 불필요

감염력 소실 기준

질환명	조리업무 배제 원칙	감염력 소실 기준
콜레라	감염력 소실될 때까지 배제	증상 소실 및 항생제 치료 완료 48시간 후 대변 검사상 두 번 연속 음성
장티푸스, 파라티푸스	감염력 소실될 때까지 배제 (3개월 이상까지도 배제 가능)	
세균성설사	감염력 소실될 때까지 배제 (일회용 장갑 등 개인 감염 시 예방적으로 배제)	
장출혈성대장균 감염증	감염력 소실될 때까지 배제 (일회용 장갑 등 개인 감염 시 예방적으로 배제)	
설도넬리균 감염증	감염력 소실될 때까지 배제	(대변 검사는 최소 24시간 간격)
A형간염	증상 발생 시점으로부터 7일 배제 (일회용 장갑 등 개인 감염 시 예방적으로 배제)	
노로바이러스 감염증	증상 소실 후 48시간 배제 (일회용 장갑 등 개인 감염 시 예방적으로 배제)	

② 일회용 위생장갑 사용

1. 일회용 위생장갑 사용 주의점

- ① 일회용 위생장갑은 손 씻기나 손 소독을 대체할 수 없다.
- ② 일회용 위생장갑은 모든 오염을 차단해 주는 만능 도구가 아니다.
- ③ 일회용 위생장갑을 사용하기 전후에 손 씻기를 시행해야 한다.
- ④ 일회용 위생장갑을 사용할 경우, 교체 시기 및 적절한 착용 및 제거 방법을 준수해야 한다.

2. 일회용 위생장갑 교체 시기

장갑이 더러워지거나 손상되었을 때

다른 작업으로 전환하기 전

업무 중 다른 것을 만진 후

손을 식지 않게 하기 위해

숙식 섭취를 취급하기 전

적어도 4시간마다

3. 일회용 위생장갑 착용 및 제거 방법

착용 방법

제거 방법

12/28

食品由来感染症啓発キャンペーン (動画ファイル)



食品由来感染症啓発キャンペーン (メディア)

プレスリリース

2024. 7. 1.(월) 조간용

이 보도자료는 2024년 6월 30일 오전 11:15부터 보도할 수 있습니다.



보도자료

담당 부서: 시민건강국 감염병관리과

감염병관리과장

교육지원팀장

사진 없음 ☐ 사진 있음 ☒ 쪽수: 6쪽

관련 누리집
(메뉴)

<https://sidrec.go.kr>

감염병 예방 '조리종사자 지침' 있는 음식점은 10.3%... 서울시 '조리환경 컨설팅' 강화

- 서울시 음식점 400개소 방문 조사한 '서울형 감염제로 조리환경 현황조사' 결과 발표
- 위생등급 지정된 음식점(39.4%), 프랜차이즈 음식점(19.4%) 지침 보유율 상대적 우수
- 150개(37.5%) 음식점에서 조리종사자가 설사·구토 등 증상이 있을 때 유급 병가 사용 가능
- 시, 음식점 '서울형 감염제로 조리환경 컨설팅' 추진 중 식품매개감염병 관리역량 강화 지원

텔레비전 캠페인



現地コンサルティングプログラム

STEP 1

マニュアル作成

- 業種・規模に応じたコンサルティング
マニュアルの作成
- 自己点検チェック
リスト・ポスターの
作成

STEP 2

マニュアルの検証

- 飲食店でのマニュアル
検証および修正
- コンサルタント研修の
実施

STEP 3

初回訪問

- 参加飲食店への初回
訪問
- 自己点検チェック
リスト・ポスターの提供

STEP 4

2回目の訪問

- 2回目の訪問
- 法令遵守状況の確認
- フィードバックの提供

STEP 5

最終訪問

- 最終訪問
- 法令遵守状況の確認
- 成果の測定

現地コンサルティングプログラム

コンサルティング訪問時に提供されるアイテム

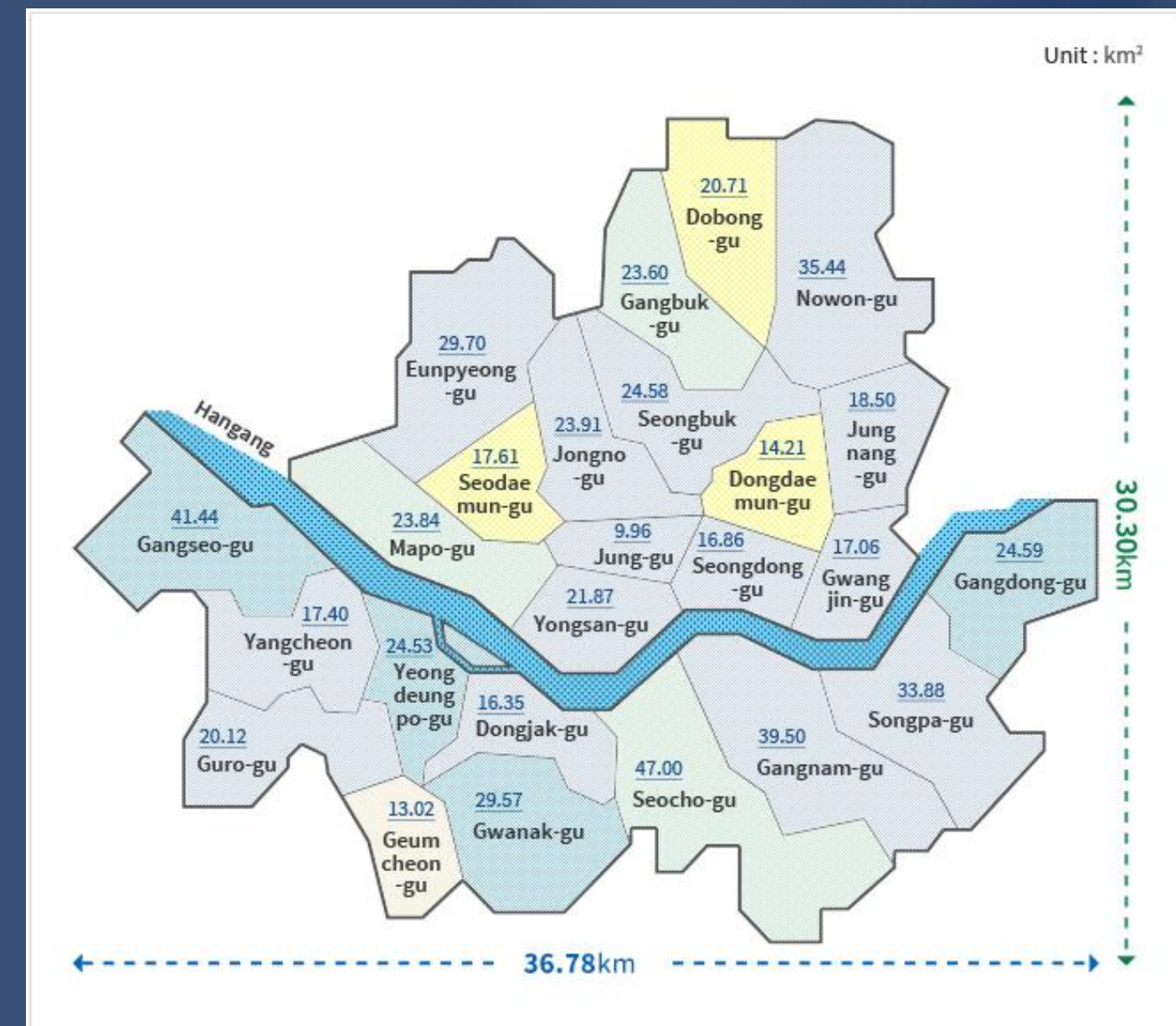


コンサルティング訪問

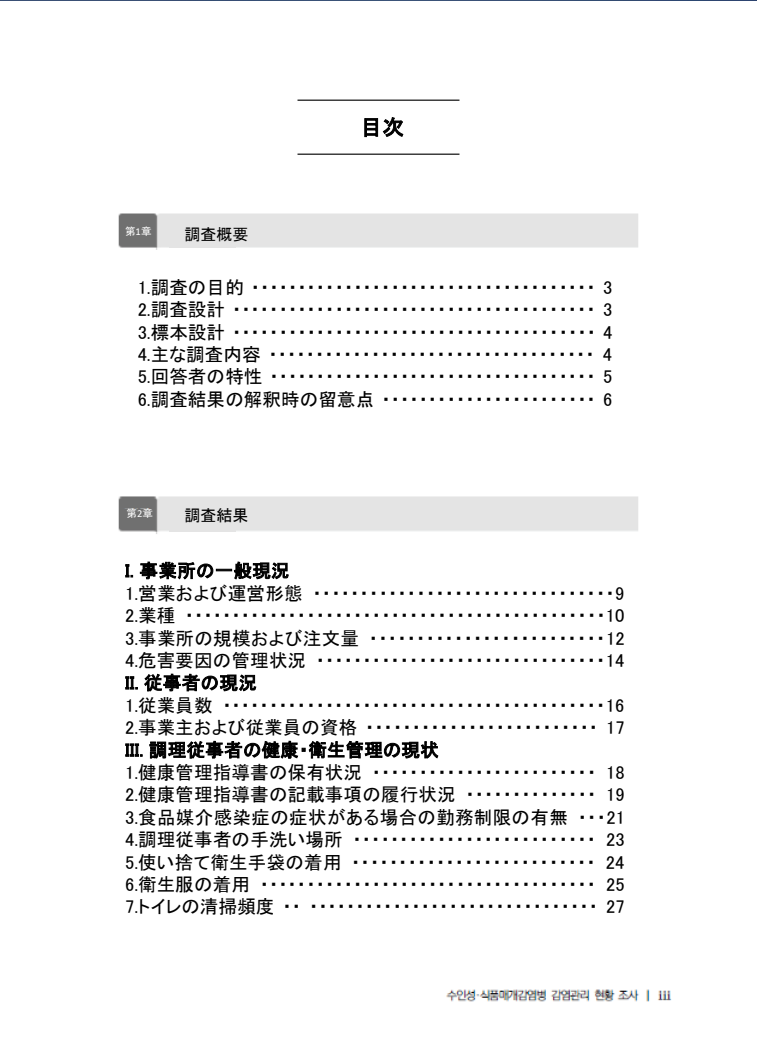
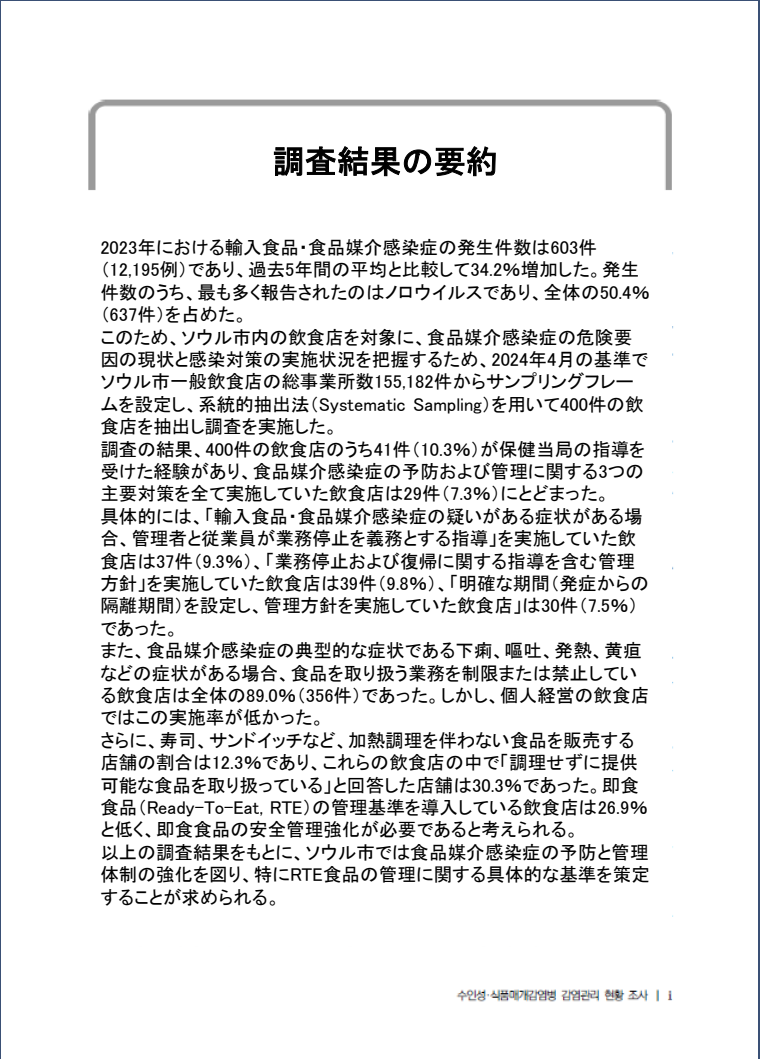


ソウル市内の飲食店調査

- ✓ 25の自治区
- ✓ 一般飲食店: 123,645軒
- ✓ カジュアルレストラン: 31,537軒
- ✓ サンプルとして400店舗を設定し、観測値が実際の発生率の±5%以内であることを95%の信頼水準で確保
- ✓ 系統的サンプリング手法を採用
- ✓ インタビュー調査実施



ソウルの飲食店調査 (報告書)



研究成果

教育プログラムの成果



✓ 67名がシンポジウムに参加

- ・ 参加者67名（女性87.5%、食品衛生専門家52.1%）
- ・ 食品衛生知識が大幅に向上（6.83 → 8.25 / 10点満点）



✓ シンポジウムの動画ファイル、プレゼン資料、5分間の教育動画を配布

- ・ 韓国シェフ協会、韓国外食産業協会
- ・ 25の地区保健センター、14の広域・地方自治体



✓ 教材の配布実績

マニュアル 6,000部、チェックリスト・リーフレット 8,000部、ポスター 100枚

- ・ 韓国シェフ協会、韓国外食産業協会
- ・ 25の地区保健センター、コンサルティング企業

食品由来感染症啓発キャンペーンの成果



✓ キャンペーン動画(韓国語版)

- ・ オンラインで210回ダウンロード
- ・ ソウル市内110か所の公共スクリーンで3か月間放映
- ・ TBSテレビチャンネルで放送



✓ キャンペーン動画(英語版)

- ・ オンラインで140回ダウンロード



✓ プレスリリース

- ・ 「ソウル市、食品由来感染症対策プロジェクトを開始」ー 6紙で報道
- ・ 「ソウル市の飲食店のうち、健康管理方針を導入しているのはわずか10.3%」ー 5紙で報道

現地コンサルティングプログラムの成果



✓ 156軒の飲食店が自主的に参加

- 113軒の飲食店が1回のコンサルティングを受講
- 33軒の飲食店が2回のコンサルティングを受講(うち10軒は3回受講)



✓ 最も多く観察された問題点

- 嘔吐・下痢処理用キットが未準備(84%)
- 清潔な衣類、ヘアキャップ、マスクが適切に着用されていない(64%)

調査結果(1)

(飲食店の特性)

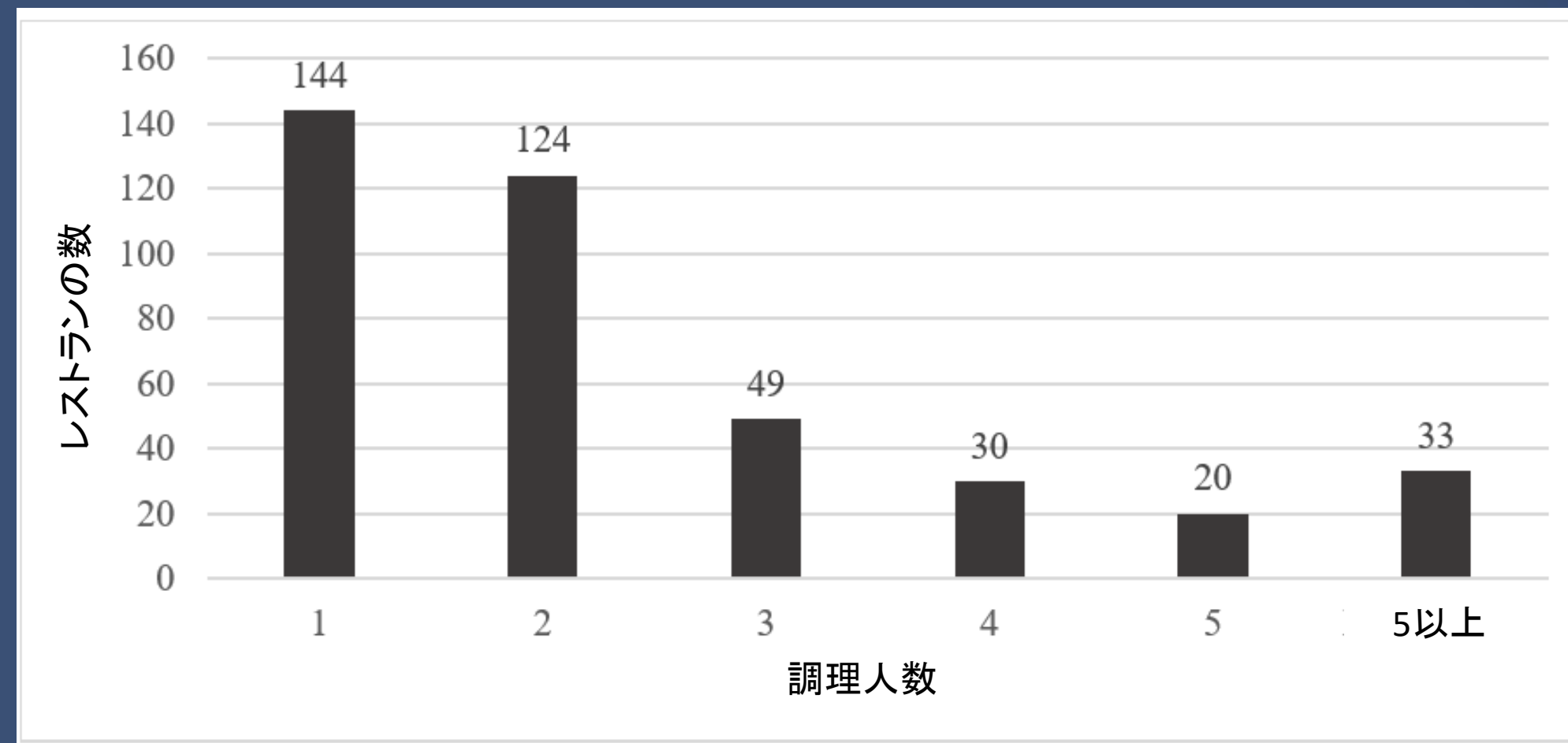
- 調査サンプルは研究対象店を適切に反映している。
- 衛生グレード認証の取得率が低い。
- 有給病欠制度の有無は、病気の従業員を業務から除外するには不十分と考えられる。

調査結果の概要	n	%
•飲食店登録タイプ(N=400)		
カジュアルレストラン	73	18.3
一般飲食店	327	81.8
•飲食店の運営形態(N=400)		
フランチャイズ	165	41.3
個人経営	235	58.8
•調理済み食品の提供(N=400)		
提供あり	49	12.3
提供なし	351	87.8
•衛生グレード認証の取得状況(N=400)		
非常に優秀	27	6.8
優秀	3	0.8
良好	3	0.8
未取得	367	91.8
•病欠制度の種類(N=400)		
有給病欠	150	37.5
無給病欠	206	51.5
病欠制度なし	44	11.0

調査結果(2)

(飲食店の特性)

- ソウル市の飲食店は、一般的に小規模である。
- 67%の飲食店が2人以下の調理スタッフで運営。
- 53.5%の飲食店が1日50食以下を提供。



調査結果(3)

質問	Yes, no. (%)	No, no. (%)
この飲食店には方針の記載があるか？	41 (10.3)	359 (89.8)
1. 方針には、食品従事者または管理者の責任について記載されているか？ (食品従事者が水系・食品媒介感染症(WFID)の症状を示した場合、または診断を受けた場合)	37 (90.2)	4 (9.8)
2. 方針には、病気の食品従事者の業務除外および制限に関するガイドラインが含まれているか？	39 (95.1)	2 (4.9)
3. 方針には、異なる種類のWFIDにおける業務除外および制限期間に関する情報が記載されているか？	30 (73.2)	11 (26.8)
WFID: 水系・食品媒介感染症 (Waterborne and Foodborne Infectious Disease) これらの質問は、従業員の健康管理方針を持つ飲食店に対して実施された。		

2025年の計画

01 啓発キャンペーンの実施

- ✓ 従業員の健康管理方針（業務除外・制限）
- ✓ 素手での食品接触の禁止
- ✓ 手洗いおよび手袋着用の順守

02 現地コンサルティング プログラムの拡充

- ✓ 飲食店およびケータリング施設を対象に拡大

03 研究

- ✓ 韓国における「調理済み食品」の定義とその影響の検討

Q & A

お問い合わせ先

joowon.lee@seoul.go.kr

ありがとうございました！

お問い合わせ先

joowon.lee@seoul.go.kr