

【3차시】 보육시설 건강위생안전 교육

보육시설 환경관리

놀잇감 세척관리요령 TIP!

★ 원목 놀잇감

- 미지근한 물이나 찬 물수건으로 수시로 닦아 준다.
- 마른 수건으로 물기를 닦아 건조하거나 그늘에 말린다.

★ 형묘 놀잇감

- 수시로 먼지를 털어내고 전용세제를 풀어 손 세탁한다.
- 건전지가 내장되어 있어 물 세탁이 어려운 경우 먼지를 자주 털어내도록 한다.

★ 플라스틱 놀잇감

- 따뜻한 비눗물에 담가 세척한 후 따뜻한 물로 헹군다.
- 마른 수건으로 닦은 후 그늘에 말린다.

★ 고무 놀잇감

- 유아용 세제나 샴푸를 이용해서 스펀지로 닦고 헹군다.

<배변활동 관리수칙>

- 기저귀를 사용하는 영아가 있다면 보육실의 일정한 장소에 기저귀 갈이 영역을 마련하며 기저귀 갈이 영역에서만 대소변처리를 하도록 합니다.
- 남아들의 경우 컵이나 병을 사용하여 소변을 보도록 하지 않고 반드시 기저귀 갈이 영역에 이동식 변기를 설치하여 사용합니다,
- 기저귀 갈이 영역은 음식을 다루는 곳과 되도록 멀리 떨어져 있는 것이 좋습니다.
- 기저귀 갈이 영역은 기저귀 갈이 영역은 기저귀를 갈기 전,후에 반드시 소독액을 뿌리고 일회용 티슈를 이용하여 닦습니다.
- 영아를 즉시 씻길 수 있도록 물 가까이에 기저귀 갈이 영역을 설치합니다.
- 세척제 등은 영아의 손이 닿지 않는 곳에 안전하게 보관합니다.



○ 손을 씻어야 하는 경우

(1) 조리사, 취사원

- 작업 시작 전
- 전화를 받거나 화장실을 이용한 후
- 식품검수, 육류, 어류, 난각 등 미생물 오염이 우려되는 식품과 접촉 후
- 쓰레기나 청소도구를 취급한 후
- 귀, 입, 코, 머리 등 신체일부를 만졌을 때
- 음식 찌꺼기를 처리했을 때 또는 식기를 닦고 난 후
- 음식을 먹은 다음 또는 차를 마시고 난 후
- 코를 풀거나 기침, 재채기를 한 후

(2) 보육교사

- 음식을 다루거나 먹고 마실 때
- 영유아에게 음식을 먹일 때
- 투약(특히 안약)을 할 때
- 출근한 후
- 변기사용, 기저귀 갈아줌, 유아의 변기 사용을 도와준 후

- 피, 토사물, 코 흘린 것 등 신체 분비물을 만진 후
- 쓰레기통 사용 후
- 실외활동 후
- 애완동물을 만진 후
- 익히지 않은 육류와 가금류를 만진 후
- 손에 낀 일회용 장갑이나 고무장갑을 벗은 후
- 손이 더러워 보이는 경우

- (3) 영유아
- 간식 및 식사 전
 - 화장실 이용 후
 - 미술활동, 탐구활동, 실외놀이를 한 후
 - 요리활동을 하기 전과 후
 - 애완동물을 만지거나 먹이를 준 후
 - 손이 더러워 보이는 경우
 - 피, 토사물, 코 흘린 것 등 신체 분비물을 만진 후

○ 올바른 손 씻기 방법

올바른 손 씻기 및 손 소독 방법	
올바른 손씻는 방법	
손씻는 방법	손소독 방법
 1 거품내기	 1 소독액 뿌리기
 2 깍지끼고 비비기	 2 손바닥 합치기
 3 손바닥, 손등 문지르기	 3 깍지끼고 비비기
 4 손가락 돌려 씻기	 4 손등 비비기
 5 손톱으로 문지르기	 5 손톱 문지르기
 6 흐르는 물로 행구기	 6 엄지손가락 돌려기
 7 종이 타월로 물기 닦기	 7 손목 문지르기
 8 종이 타월로 수도꼭지 잡기	 8 완벽히 건조

▶ 출처 : 보건복지부(2010). 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼

감염병 및 식중독에 대한 예방과 관리

○ 영유아기에 발생 가능한 일반 감염병

병명	발생상황	증상	예방대책		
			예방 접종	환자 격리	유의점
수족구병	-4세 이하의 유아에게 주로 발생 -여름철에 잘 발생 -코사키바이러스가 원인	-입안에 목에 작은 물집이 생기고, 손바닥이나 발바닥에도 작은 돌기가 나며, 그 끝에 물집이 맺힘	X	O	-전염성 강함
유행성 눈병	-아데노바이러스가 원인	-눈이 쓰리고 아픔 -잠을 자고 나면 눈곱이 생김 -눈물이 자주 나서 별절게 총혈됨 -밝은 광선에서 견디기 어려움 -손으로 눈을 자주 비빔	X	O	-전염성 강함
독감	-인플루엔자 바이러스가 원인	-두통, 오한, 발열, 구토, 기침 발생 -증상 후 5일까지 전염성이 높으므로 주의	O	O	-전염성 강함
전염성 농가진	-포도구균이나 연쇄상구균이 원인 -여름철에 많이 발생	-발진부위에 수포나 농포를 형성하고 이것이 터져서 누런 딱지를 형성함	X	O	-항생제로 치료됨 -환자 격리(딱지가 모두 떨어질 때까지)

○ 영유아기에 발생 가능한 법정 감염병

병명	발생상황	증상	예방대책		
			예방 접종	환자 격리	유의점
세균성 이질	-위생상태가 나쁘고 인구밀도가 높은 지역에서 많이 발생 -전염력이 매우 강함	-설사, 심한 복통, 오한, 열이 나고 심하면 탈수와 허탈 상 태에 빠짐	X	O	-유행시 보건소에 신고 -환자 격리(대변배양 검사 음성일 때까지) -음료수 정화, 염소 소독 중 요 -손의 위생 철저 -대변의 위생적 처리
디프테 리아	-11~4월에 발생 -4세 이하의 환자가 전체의 60%	-발열, 전신에 힘이 없고, 목 아픔 -인후가 충혈되고 편도선에 위막이 형성됨 -심하면 숨쉬기가 곤란하며 흰 목소리가 남	O	O	-유행시 보건소에 신고 -환자 격리(군배양검사 2회 이상 음성될 때까지)
백일해	-3~6월에 발생 -전염력이 높음 -일단 병에 걸리면 재발하지 않 음	-감기처럼 시작하여 기침이 점점 심해지고 경련성 해소 발작을 일으킴	O	O	-유행시 보건소에 신고 -환자 격리(항생제 치료 후 5일까지)
홍역	-4~6월에 발생 -만 2세 전후하여 잘 걸림 -한번 앓고 나면 면역이 됨	-열, 두통, 근육통, 결막염 증상, 콧물, 재채기 -귀의 뒤쪽, 목, 앞이마에 발진이 나타나 점차 아래로 퍼 져서 마지막에 팔, 다리에 생김 -39~40℃의 고열, 기침 -발진이 사라지면 열이 내리고 증상이 사라짐	O	O	-유행시 보건소 신고 -환자 격리(발진 후 5일간)
유행성 이하 선염 (볼거리)	-겨울과 봄에 많이 발생 -한번 앓고 나면 면역이 됨	-오한, 두통, 미열이 1~2일간 계속 -한쪽 또는 양쪽 볼이 커지며 붓고, 입을 벌리거나 음식을 삼킬 때 아픔	O	O	-유행시 보건소 신고 -환자 격리(종창이 가라앉을 때까지)
풍진	-이른 봄에서 6월까지 많이 발 생	-두통, 근육통, 열이 나며 목 뒤의 임파선이 커지면서 발 진이 생김 -특히 목뒤, 귀뒤, 머리 뒤쪽이 부어서 만지면 아픔 -발진은 첫날은 얼굴과 목에, 다음날은 가슴, 등, 팔 등에 새롭게 나타남	O	O	-유행시 보건소 신고 -환자 격리(발진 후 5일간)
일본뇌 염	-한국을 중심으로 중앙아시아 일대에서 발생 -여름에 발생	-초기에 두통, 팔다리 쑤심, 구토, 설사를 동반함 -증상이 심할 때 고열, 흥분, 경련, 팔, 다리 마비증세가 있음 -후유증으로 기억력, 계산능력이 나빠지고 언어장애, 운 동장애가 일어날 수 있음	O	X	-유행시 보건소 신고 -매개충인 모기에 물리지 않 도록 주의 -환자를 격리하지 않아도 됨
수두	-2~8세에서 발병 -여름철에 잘 발생	-미열과 동시에 발진이 가슴, 배부터 시작해서 얼굴, 팔, 다리에 나타남 -발진은 반점이던 것이 수포로 되고, 수포가 딱지가 됨 -폐렴의 합병증이 있음	O	O	-유행시 보건소 신고 -환자 격리(모든 발진이 딱 지가 될 때까지, 약 6일간)
수막 구균성 수막염	-무증상병원체 보유자의 호흡기 분비물과 직접 접촉으로 발생	-초기에 인두염, 발열, 근육통, 전신 쇠약 등을 보임 -대부분 수막구균성 패혈증 동반 -뇌막염의 증상(두통, 구토, 고열)	X	O	-호흡기 분비물에 오염된 물 품 소독 -환자 격리(치료 후 24시간 까지)
성홍열	-열감기, 편도선염 감염 후 발생	-발열, 인후통, 딸기혀, 선홍색 발진	X	O	-배액 및 분비물과 이에 오 염된 물품 소독 -환자 격리(치료 후 24시간 까지)

○ 식중독 예방의 3대 원칙

식중독 예방의 3대원칙	
① 청결의 원칙	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리 전 흐르는 물과 비누로 손을 깨끗이 씻고, 상처 난 손으로 식품을 다루지 않는다.. ○ 음식을 조리할 때 오염되지 않은 식재료나 소독된 기구를 사용한다. ○ 농약이 의심되는 경우 여러 번 씻는다. ○ 육류와 어패류용 도마와 칼은 구분하여 사용한다. ○ 도마는 깨끗하게 세척하여 햇볕에 말리거나 소독기에 말린다. ○ 유통기한 내에 식품을 소비한다.
② 냉각·가열의 원칙	<ul style="list-style-type: none"> ○ 어패류는 익혀서 제공한다. ○ 음식은 저온에서 보관하고 식기는 멸균하여 식품의 오염을 방지한다. ○ 살모넬라균은 열에 약하므로 충분히 가열하여 예방한다. ○ 물컵, 숟가락, 젓가락, 접시 등은 끓는 물에 소독한 후 사용한다.
③ 신속의 원칙	<ul style="list-style-type: none"> ○ 조리 후 2시간 이내에 소비하고, 식품을 실온에 4시간 이상 방치하지 않는다. ○ 우유, 요구르트 등은 구입하자마자 냉장 보관한다.

<식중독 발생경로>



▶ 출처 : 보건복지부(2010). 보육시설 급식운영 관리 매뉴얼

〈식재료 보관 및 저장 기준〉

- 식재료는 외포장이나 비닐봉지 등을 제거해서 내용물이 보일 수 있도록 보관합니다.
- 입고고 현황표를 통해 재고조사(주 1회 이상)를 실시하고, 유통기한을 재확인합니다.
- 우유와 같은 유제품, 달걀 등은 반드시 냉장보관합니다.
우유의 경우, 겨울철에도 반드시 냉장보관하도록 하여 실온에 방치하지 않습니다.
- 분유는 습기가 없는 곳에 보관하여야 합니다.

식재료 품질관리 요령

구분	증식예방	오염방지	가열철저
육류	-신속히 냉장보관(5℃이하) -신속히 조리	-전용용기 사용 -재료 취급 후 손씻기 -사용용기, 기구세척 -전용칼, 도마 사용	-중심 온도 74℃ 이상에서 1분 이상 가열
어패류	-신속히 냉장보관(5℃이하) -신속히 조리	-전용용기, 냉장고 보관 -어패류 수돗물에 세척 -어패류 취급 후 손씻기 -용기, 기구 세척 -전용 칼, 도마 사용	-중심 온도 74℃ 이상에서 1분 이상 가열
난류	-신속히 냉장보관(5℃이하)	-손상된 계란 선별, 제거 -오염물이 묻은 계란 제거 -계란 만진 후 손 씻기	-신속히 가열 조리 (중심 온도 74℃ 이상에서 1분 이상 가열)
채소류	-신속히 냉장보관(5℃이하)	-다른 식재료와 구분 -외피 제거	
유지류	-용기 파손 여부 확인 및 파손 시 사용금지	-빛이 통과되지 않는 용기에 담아 냉암소에 보관	-조리 중 튀김 찌꺼기는 자주 제거 -튀김기름 온도 180℃이상 가열 금지

<배식>

- 조리가 완료된 식품은 조리 후 반드시 적온(찬 음식 10℃ 이하, 더운 음식은 57℃ 이상)으로 보관하고 덮개를 덮어 2차 오염을 방지합니다.
- 조리 완료 후 반드시 2시간 이내에 배식합니다.
- 배식에 참여하는 모든 사람은 배식을 시작하기 전에 손을 깨끗이 세척, 소독하고 위생모, 위생장갑과 마스크를 착용하며, 적절한 배식전용 도구를 사용합니다.
- 배식용 앞치마와 보육용 앞치마는 구분해서 사용합니다.
- 배식 중에 남아있는 음식과 바로 조리한 음식은 섞지 않도록 합니다.
- 배식 후 남은 음식은 당일소모를 원칙으로 하여 전량 폐기합니다.
- 보육교사는 각각의 음식마다 전용집게 또는 일회용장갑을 사용하여 위생적으로 배식합니다.

<보존식>

- 보존식은 식중독 발생시 원인을 밝혀내기 위한 중요한 근거자료입니다.
단체급식소에서는 급식대상자에게 제공되는 모든 음식(식사, 간식 포함)을 배식 직전에 담아 보존하도록 하고 있습니다.
- 전용용기 : 스테인리스 재질의 각각의 뚜껑이 있는 전용용기 또는 1회용 멸균 백
- 보존량
 - * 음식의 종류별로 각각 1인 분량(최소 100g 이상)씩 독립 보관
 - * 완제품 제공하는 식재료는 원상태(포장상태)로 보관
 - * 보관장소: -18℃이하의 전용냉동고에서 144시간 보관



○ 시설·설비 관리

(1) 냉장·냉동고 관리

- 먼저 냉장고에 들어간 식품을 꺼내 사용합니다(선입선출의 원칙).
- 오염방지를 위해 구획구분하여 보관하되, 날 음식은 아랫단에, 익힌 음식은 윗단에 보관합니다.
- 보관 중인 식품은 반드시 뚜껑 또는 덮개를 덮습니다.
- 냉장고 0~5℃, 냉동고는 -18℃이하로 유지합니다.

(2) 자외선 소독고 관리

- 살균등이 정상 작동하는지 확인합니다.
- 내부가 청결해야 하며, 물기가 없도록 관리합니다.
- 컵을 겹쳐 놓거나 뒤집어 놓으면 살균의 효과가 없습니다.

(3) 식기세척기 관리

- 행굼 온도가 80℃ 이상이 되도록 하고 식기류의 세척상태를 확인합니다.
- 세척된 식판은 표면온도가 71℃ 이상이 되도록 합니다.
- 식기세척기에 식기를 넣을 때는 세척용 고무장갑을 사용하고, 세척이 끝난 식기는 소독된 조리용 장갑을 사용하여 옮깁니다.

(4) 정수기 관리

- 정수기 꼭지가 외부에 노출되어 오염되기 쉬우므로 수시로 정수기 꼭지를 소독합니다.
- 업체를 통해 필터를 관리하되 교체시기를 놓치지 않도록 주의합니다.

○ 집기류 및 기타 관리

(1) 칼, 도마 관리

- 채소, 어패류, 육류, 과일에 따라 칼과 도마의 색을 다르게 합니다.
- 세척과 보관
전용솔을 사용하여 물로 세척 → 세척제 희석액을 전용솔(칼은 스펀지)에 묻혀 세척 → 물로 충분히 행굼 → 잘 건조된 도마를 정돈하여 수납하고 문은 반드시 밀폐

(2) 장갑관리

- 장갑은 용도별로 구분하여 사용합니다.
- 빨간색(청소용), 분홍색(전처리용-세척, 다듬기, 썰기 등), 미색(조리용), 배식장갑(음식취급용).

(3) 수세미 관리

- 사용한 수세미와 스펀지는 세척전용용기에 열탕소독하거나 화학소독한 후, 충분히 탈수하여 청결한 장소에서 건조하여 사용합니다.
- 수세미는 용도별로 구분하여 사용합니다.(식기세척용, 조리기구세척용, 기타 등)
- 세척과 보관
 - * 사전에 1일 사용 수량의 살균소독 및 건조된 수세미 준비
 - * 사용한 수세미는 물로 세척
 - * 충분히 탈수한 후 청결한 장소에서 건조

(4) 쓰레기통 관리

- 쓰레기통 및 음식물 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 있는 것을 사용하며 페달로 뚜껑을 열고 닫을 수 있는 쓰레기통을 사용하면 더욱 좋습니다.
- 음식물 쓰레기는 물기제거 후 뚜껑이 있는 음식물 쓰레기통으로 즉시 옮깁니다.
- 하루 작업이 끝나면 반드시 쓰레기통을 비운 후 세척, 소독합니다.



영유아 건강검진

○ 건강진단

: 매년 1회 이상 건강진단을 실시하여야 합니다. 다만 「국민건강보험법」제47조, 「동법시행령」제26조 및 「의료급여법」제14조의 규정에 의한 영유아건강검진이나 보호자가 별도로 건강검진을 실시한 경우에는 검사결과 통보서로 갈음할 수 있습니다.

※ 신규입소 예정 아동의 경우, 전 보육시설에서 당해 연도 내 건강진단을 받았거나 또는 국민건강보험법 등에 의한 영유아건강검진을 실시하였을 경우에는 해당 검사결과통보서로 갈음할 수 있습니다.

※ 영유아건강검진 실시기준

- ① 검사항목: 문진과 진찰, 신체계측, 발달평가 및 상담, 건강교육, 구강검진
- ② 검진주기: 총 6차에 걸쳐 검진
(4~6개월/ 9~12개월/ 18~24개월/ 30~36개월/ 42~48개월/ 54~60개월)
- ③ 검진비: 무료

④ 시설장은 보호자가 영유아건강검진을 받을 수 있도록 안내 협조해야 합니다.

○ **검진기관**

: 건강검진기본법 제14조에 의해 영유아검진기관으로 지정된 의료기관(보건소, 의원, 병원, 종합병원) 등에 방문하여 검진을 받아야 함(동법에 의거 영유아의 경우 출장검진 불가)

○ **검사항목**

: 신체계측, 시력검사, 청력검사, 구강검사 등 영유아건강검진 검사항목에 준함