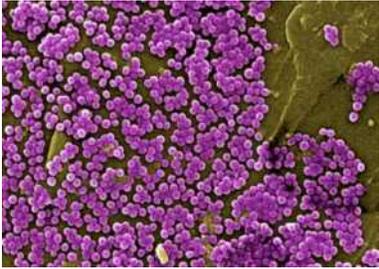
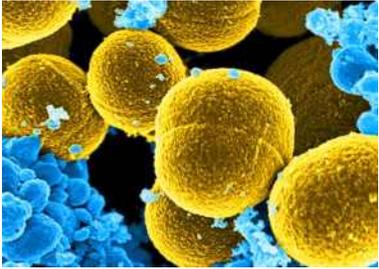


[제4급] 장관감염증(Intestinal infectious disease)

아. 황색포도알균 감염증(*Staphylococcus aureus* Intoxication)

2023.07.31. 기준

구 분	내 용
감염병 분류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 제4급 법정감염병 ○ 표본감시감염병
원인병원체	<ul style="list-style-type: none"> ○ 황색포도알균(<i>Staphylococcus aureus</i>) <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <ul style="list-style-type: none"> - https://phil.cdc.gov/Details.aspx?pid=10047, 18140, - - Micrococcaceae 과에 속하는 균속으로서 그람양성알균 - 임상에서 주로 문제가 되는 것은 3종*임 <ul style="list-style-type: none"> * S.aureus, S.epidermidis, S.saprophyticus - 불규칙적인 포도알 모양의 배열을 보임 - 정상인의 25%에서 피부와 코의 상재균으로 존재, 소, 개, 새 등 동물에도 존재함 - 음식 내에서 균이 증식하며 독소를 생산하여 복통, 설사를 일으킴 - 음식 1g당 1000개 이상의 장독소가 있을 경우 식중독 증상이 나타날 수 있음 - 장독소의 경우 끓는점이 넘는 열처리 후에도 사멸되지 않을 수 있음 ○ 소독 및 불활성화: 70% ethanol, chlorhexidine, 1% sodium hypochlorite, 2% glutaraldehyde, 0.25% benzalkonium chloride, 121°C에서 15분 고압증기멸균, 160-170°C에서 최소 1시간 이상 건열멸균 등 ○ 생존력: 사체와 조직에서 42일, 바닥에서 7일, 유리 46시간, 햇볕 아래 17시간, UV 아래 7시간, 육류 60일, 동전 7일, 섬유 위에서는 콜로니 크기에 따라 수일에서 수개월간 생존 가능
병원소(감염원)	<ul style="list-style-type: none"> ○ 건강한 사람(25%에서 피부, 코에 상재)과 동물의 소화기계에 상재함 ○ 토양에서 포자로 수년간 존재
발생현황	<p>[국외현황]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 전 세계적으로 발생하는 식중독의 주 원인균 중 하나임 ○ 미국에서는 매년 20만 건 발생하는 것으로 추정 <p>[국내현황]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 연중 발생하나 주로 여름에 다발생함 ○ 2022년 황색포도알균 감염증 신고 건은 136건으로 전년(2021년, 136건)과 동일하게 발생함 - 장관감염증 집단발생 원인병원체 중 황색포도알균 감염증은 매년 10건 이내 발생함

구분	내용								
진단검사 및 신고기준	<p>[신고를 위한 진단기준]</p> <ul style="list-style-type: none"> 환자: 황색포도알균 감염증에 합당한 임상증상을 나타내면서 다음의 진단을 위한 검사기준에 따라 감염병 병원체 감염이 확인된 사람 * 임상증상: 오심, 구토, 복통, 설사 등 <p>[진단을 위한 검사기준]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">구분</th> <th style="width: 50%;">검사기준</th> <th style="width: 20%;">검사법</th> <th style="width: 20%;">세부검사법</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>확인진단</td> <td>검체(대변, 직장도말물, 구토물)에서 장독소 유전자를 가진 <i>S. aureus</i> 분리 동정</td> <td>배양검사</td> <td>분리동정, PCR</td> </tr> </tbody> </table>	구분	검사기준	검사법	세부검사법	확인진단	검체(대변, 직장도말물, 구토물)에서 장독소 유전자를 가진 <i>S. aureus</i> 분리 동정	배양검사	분리동정, PCR
구분	검사기준	검사법	세부검사법						
확인진단	검체(대변, 직장도말물, 구토물)에서 장독소 유전자를 가진 <i>S. aureus</i> 분리 동정	배양검사	분리동정, PCR						
신고 및 보고	<ul style="list-style-type: none"> 신고범위: (표본감시의료기관에서 진단한)환자 신고시기: 7일 이내 <ul style="list-style-type: none"> - 표본감시의료기관 신고: 매주 화요일(전 주 일요일-토요일) 신고방법: 웹(http://is.kdca.go.kr)의 방법으로 질병관리청장에게 신고 								
사례조사 및 유행역학조사	<p>[대상]</p> <ul style="list-style-type: none"> 환자 <p>[시기]</p> <ul style="list-style-type: none"> 개별사례: 역학조사 미실시, 중증사례 등 필요한 경우만 실시 유행사례: 유행인지 후 지체없이 <p>[주관]</p> <ul style="list-style-type: none"> 시·군·구: 관할지역에서 발생하는 유행사례 시·도 <ul style="list-style-type: none"> - 두 개 이상의 시·군·구에서 발생하는 유행사례 - 시·군·구 역학조사가 불충분하거나 불가능하다고 판단되는 경우 중앙 <ul style="list-style-type: none"> - 긴급한 역학조사가 필요하다고 판단되는 경우 - 두 개 이상의 시·도에서 발생하는 유행사례 - 시·도 역학조사가 불충분하거나 불가능하다고 판단되는 경우 								
감염경로	<ul style="list-style-type: none"> 장독소가 증식한 음식(특히, 음식 취급자의 손에 접촉한)을 섭취 <ul style="list-style-type: none"> - 페이스트리, 카스타드, 샐러드드레싱, 샌드위치, 육가공품, 슬라이스 고기, 치즈 등은 오염 가능성이 높음 - 섭취 전 상온에서 4시간 이상 보관한 경우 균 증식하여 장독소 생산할 수 있음 상처가 있는 손, 눈, 농양, 얼굴 여드름, 인후두 분비물로 음식이 균에 오염될 수 있음 								
감염력	<ul style="list-style-type: none"> 100,000개체 이상 음식 1g당 1,000개 이상의 장독소가 있을 경우 증상이 나타날 수 있음 								
전파기간	<ul style="list-style-type: none"> 사람 간 전파 없음 								
잠복기	<ul style="list-style-type: none"> 30분-8시간(평균 2-4시간) 								
임상증상	 <p>갑작스런 오심, 구토 경련성 복통 설사</p>								

구 분	내 용
	<ul style="list-style-type: none"> ○ 갑자기 발생하는 오심, 구토, 경련성 복통, 설사 등 ○ 대부분 1-2일 이내 소실되나 심한 병증의 경우 지속 가능 ○ 상부 위장관 증상이 하부 위장관 증상에 비해 빈번하게 나타남 ○ 합병증: 어린 아이와 노인의 경우 심한 탈수 증상 동반 가능
치료	<ul style="list-style-type: none"> ○ 대증치료 <ul style="list-style-type: none"> - 구토, 설사가 심할 경우 경구 또는 정맥으로 수액 및 전해질 신속히 보충 ○ 항생제 치료 필요 없음
치사율	○ 0.1% 미만
환자관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 표준주의 준수 ○ 사람 간 감염이 없으므로 격리 불필요
접촉자관리	○ 발병여부 관찰
예방접종	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수동면역 <ul style="list-style-type: none"> - 현재 연구 중인 수동면역 없음 ○ 능동면역 <ul style="list-style-type: none"> - 현재 연구 중인 능동면역 없음
예방관리	<ul style="list-style-type: none"> ○ 올바른 손 씻기의 생활화 <ul style="list-style-type: none"> - 외출 후, 식사 전, 배변 후, 조리 전, 기저귀 간 후 - 비누 또는 세정제 등을 사용하여 흐르는 물에 30초 이상 손 씻기 ○ 음식 취급자에게 음식 위생 강조 <ul style="list-style-type: none"> - 주방의 청결과 위생, 적정 온도 유지, 손 씻기 및 손톱 관리 ○ 음식 취급자에게 피부, 눈, 코, 등에 감염이 있을 경우 음식이 오염될 수 있음을 주시시키고 손, 얼굴, 코 등에 화농성 병변이 있을 경우 조리하지 않도록 함 ○ 음식 조리 <ul style="list-style-type: none"> - 음식 섭취까지 상온에서 4시간 이상 방치되지 않도록 관리 - 음식 섭취까지 2시간 이상이 예상될 경우 60℃ 이상 따뜻한 곳 또는 5℃ 이하 차가운 곳에 덮어서 보관하도록 지도함 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  <p>올바른 손 씻기</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>주방 청결, 소독</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>음식 조리 및 관리</p> </div> </div>
관련지침	<ul style="list-style-type: none"> ○ 수인성 및 식품매개감염병 관리지침 ○ 표본감시감염병 사용자 매뉴얼 ○ 법정감염병 진단·신고 기준 ○ 법정감염병 진단검사 통합지침 ○ 병원체생물안전정보집(제2,3,4위험군) ○ 감염병의 역학과 관리
참고자료	<ul style="list-style-type: none"> ○ 질병관리청. 2023년도 수인성 및 식품매개감염병 관리지침 ○ 질병관리청. 2022년도 표본감시감염병 사용자 매뉴얼 ○ 질병관리청. 2023 법정감염병 진단검사 통합지침 제4판

구 분	내 용
	<ul style="list-style-type: none">○ 질병관리청. 2023 법정감염병 진단·신고기준○ 질병관리청/대한감염학회. 감염병의 역학과 관리○ 질병관리본부/국립보건연구원. 2020 병원체 생물안전정보집(제2,3,4위험군)○ https://commons.wikimedia.org○ https://www.cdc.gov/foodsafety/symptoms.html