

신학기 학교급식 식중독 예방 요령

(‘17. 2. 22.(수), 광주식약청 식품안전관리과)

- 식재료는 위생적 보관·관리기준을 준수해 주시고 조리시설 및 기구 등은 반드시 세척·소독 후 사용하여 주시기 바라며, 칼·도마·고무장갑은 용도별 (육류·어류·채소 등)로 구분·사용하여 깨끗하고 위생적인 급식 환경을 조성하여 주시기 바랍니다.
- 조리 시 음식 중심온도가 75℃로 1분이상이 유지된 상태에 가열 하여 주시고, 생닭, 돼지고기 등 식육 조리 시 조리기구 등에 의한 교차 오염이 발생하지 않도록 주의 부탁드립니다. 또한 고기가 골고루 완전히 익혀질 수 있도록 충분한 조리 온도 및 시간을 갖고 조리 하시고, 김치는 충분히 숙성(pH 4.5 이하)하거나, 가급적 조리(볶음 등)하여 제공해 주시길 바랍니다.
- 굴·무생채, 파래무침, 샐러드(과일·채소류 등), 냉채 등 세척·소독이 어려운 식재료나 가열하지 않고 직접 섭취하는 조리식품은 가급적 식단으로 구성하는 것을 자제하여 주시기 바라며, 가열하지 않은 채소류(상추 등)를 꼭 사용하고자 하는 경우 꼼꼼히 세척·소독하여 주시기 바랍니다.
- 음용수는 먹는물 수질기준에 적합한 물을 제공하고, 지하수 사용 학교에서는 염소 소독장치의 정상 가동 여부를 주기적으로 확인하여 주시기 바라며, 생활용수(운동장 수도물 등)로 사용되는 지하수 등이 음용수로 사용되지 않도록 학생들 대상 교육(경고문 부착 등)을 철저히 하여주시기 바랍니다.
- 노로바이러스, 병원성대장균은 지하수나 환자 등을 통해 2차 감염될 수 있는 식중독균이기 때문에 조리종사자 및 배식관리자뿐만 아니라 선생님, 학생들도 손씻기 등 철저하게 개인위생 수칙을 준수하여 주시기 바랍니다.
- 시설 개보수가 필요한 부분에 대해서는 신속한 개선조치 등 급식과 관련된 작은 부분도 소홀함이 없이 관리 될 수 있도록 노력하여 주시기 바랍니다.