



智 · 德 · 體를 겸비한 글로벌 인재 육성의 요람

가 정 통 신 문

- 식중독 예방교육 -

전 화: 063)533-4123

발 행 일: 2021. 7. 16.

담당부서: 학생생활부

■ 식중독의 정의와 주요 증상

구분	내 용
식중독이란	식품에 함유된 인체에 유해한 미생물이나 유독물질로 발생 또는 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환이나 독소형 질환을 가리킨다.
식중독의 원인과 증상	<ul style="list-style-type: none"> · 세균성 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 세균에 오염된 음식을 먹었을 때 - 증상: 두통, 복통, 발열, 설사, 구토 등 · 화학성 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 식품 첨가물, 농약 등의 화학물질에 의해 발생 - 증상: 신경 장애, 식욕 감퇴, 소화 불량, 구토, 현기증, 호흡 곤란 등 · 자연독 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 독소를 가지고 있는 음식을 먹게 된 경우에 발생 - 증상: 신경 마비, 운동 마비, 호흡·위장 장애, 설사, 복통 등
식중독의 발병	원인균에 따라 다르나 보통 원인 식품을 섭취한 후 30분~24시간 이내

■ 식중독의 예방 방법

구분	내 용
학교 내	<ul style="list-style-type: none"> · 일반적인 사항 <ul style="list-style-type: none"> - 음식을 먹기 전 화장실 사용 후, 재채기 후에는 손 씻기를 생활화한다. - 식사도구(식판, 수저, 물통 등)는 이물질이 묻지 않도록 깨끗이 사용·보관한다. · 교실 배식 시 <ul style="list-style-type: none"> - 배식 전 실내 환기와 식사 전 책상 위를 깨끗이 정리한다. - 배식 당번은 손을 씻은 후 마스크, 위생장갑, 앞치마, 위생모를 착용 후 배식한다. - 외부간식은 반입하지 않도록 하며, 불가피한 경우에는 학교장 승인 후 보존식을 보관한다.
학교 밖	<ul style="list-style-type: none"> - 비위생적인 조리식품, 부정·불량식품을 사먹지 않는다. - 식품을 구입할 때는 유통기한, 제조일자, 원산지, 식품성분(첨가물) 등을 확인한다. - 냉장·냉동식품(소시지, 우유·유제품, 아이스크림 등)은 보관 상태를 확인한 후 먹는다. - 물은 반드시 끓여 마신다.

■ 손씻기 이렇게 지도하세요



2021. 7. 16.

배 영 고 등 학 교





智 · 德 · 體를 겸비한 글로벌 인재 육성의 요람

가 정 통 신 문

- 식중독 예방교육 -

전 화: 063)533-4123

발 행 일: 2021. 7. 16.

담당부서: 학생생활부

■ 식중독의 정의와 주요 증상

구분	내 용
식중독이란	식품에 함유된 인체에 유해한 미생물이나 유독물질로 발생 또는 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환이나 독소형 질환을 가리킨다.
식중독의 원인과 증상	<ul style="list-style-type: none"> ·세균성 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 세균에 오염된 음식을 먹었을 때 - 증상: 두통, 복통, 발열, 설사, 구토 등 ·화학성 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 식품 첨가물, 농약 등의 화학물질에 의해 발생 - 증상: 신경 장애, 식욕 감퇴, 소화 불량, 구토, 현기증, 호흡 곤란 등 ·자연독 식중독 <ul style="list-style-type: none"> - 원인: 독소를 가지고 있는 음식을 먹게 된 경우에 발생 - 증상: 신경 마비, 운동 마비, 호흡·위장 장애, 설사, 복통 등
식중독의 발병	원인균에 따라 다르나 보통 원인 식품을 섭취한 후 30분 ~ 24시간 이내

■ 식중독의 예방 방법

구분	내 용
학교 내	<ul style="list-style-type: none"> ·일반적인 사항 <ul style="list-style-type: none"> - 음식을 먹기 전 화장실 사용 후, 재채기 후에는 손 씻기를 생활화한다. - 식탁·도구·식판 수저, 물통 등은 이물질이 묻지 않도록 깨끗이 사용·보관한다. ·교실 배식 시 <ul style="list-style-type: none"> - 배식 전 실내 환기와 식사 전 책상 위를 깨끗이 정리한다. - 배식 당번은 손을 씻은 후 마스크, 위생장갑, 앞치마, 위생모를 착용 후 배식한다. - 외부간식은 반입하지 않도록 하며, 불가피한 경우에는 학교장 승인 후 보존식을 보관한다.
학교 밖	<ul style="list-style-type: none"> - 비위생적인 조리식품, 부정·불량식품을 사먹지 않는다. - 식품을 구입할 때는 유통기한, 제조일자, 원산지, 식품성분(첨가물) 등을 확인한다. - 냉장·냉동식품(소시지, 우유·유제품, 아이스크림 등)은 보관 상태를 확인한 후 먹는다. - 물은 반드시 끓여 마신다.

■ 손씻기 이렇게 지도하세요



2021. 7. 16.

배 영 고 등 학 교 장