



안녕하십니까?

최근 기온과 습도 상승 등으로 인해 일부 학생들이 구토, 설사, 복통 등의 증상을 보이고 있는 바, 수인성·식품매개 감염병 발생 예방을 위하여 '수인성·식품매개 감염병 예방수칙'을 아래와 같이 안내해드리오니, 자녀의 안전과 건강을 위하여 가정에서도 예방수칙을 준수하도록 지도 부탁드립니다.

I 수인성·식품매개 감염병이란?

세균, 바이러스 등에 오염된 물이나 음식 섭취로 인해 **주로 구토, 설사, 복통, 발열 등의 장관 증상을 보이는 질환**입니다.

II 수인성·식품매개 감염병의 원인과 증상

◆ 원인

주로 오염된 물이나 식재료 사용, 식재료나 음식을 부적절한 온도에서 장시간 보관, 충분히 익히지 않은 음식 섭취, 개인위생 부족 등으로 원인균으로는 살모넬라균, 황색포도상구균, 장염비브리오균, 노로 바이러스 등이 있습니다.

◆ 증상

구토, 설사, 복통, 발열이 가장 흔한 증상입니다.

III 가정에서의 수인성·식품매개 감염병 예방수칙

- 물과 비누로 30초 이상 올바른 손씻기 생활화합니다.(식사 전, 음식 조리 전, 화장실 이용 후 등)
- 여름철 물과 음식물은 충분히 익혀 먹고, 날 음식은 삼갑니다.
- 채소와 과일은 깨끗한 물에 충분히 씻어 먹습니다.
- 여름철 조리식품을 4시간 이상 상온 보관하지 않습니다.
- 공동 급수대 이용하는 경우, 입을 대지 않고 컵을 사용합니다.
- 수인성·식품매개 감염병의 증상(설사, 구토, 복통, 발열 등)이 있을 경우, 등교 전 병원 진료를 받고 의사의 판단에 따라 등교 여부를 결정합니다.

수인성·식품매개감염병 6대 예방수칙!



수인성·식품매개감염병이란?

세균, 바이러스 등에 오염된 물이나
음식 섭취로 인해 주로 구토, 설사,
복통 등의 장관증상을 보이는 질환

주요 예방수칙



올바른 손씻기 생활화



음식은 충분히 익혀 먹기



물은 끓여 마시기



채소, 과일은 깨끗한 물에
충분히 씻어 먹기



설사 증상이 있는 경우
음식 조리 및 준비 금지



위생적으로 조리하기

*칼, 도마 조리 후 소독,
생선·고기·채소 등 도마 분리 사용

2025년 5월 29일

전 주 남 중 학 교 장 (직인생략)