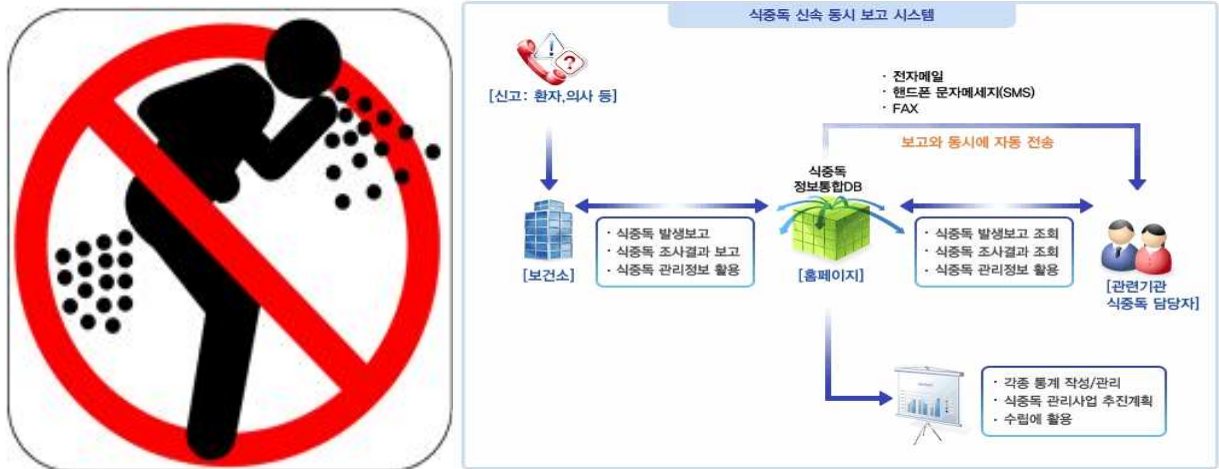


학교 식중독 의심환자 발생하면 이렇게 대처 합시다



전 주 용 덕 초 등 학 교

교직원 연수자료

주 제 학교에서의 식중독 예방 및 식중독의심환자 발생시 위기대처 방안

일 시 2018년 3월 19일(월) 15:30~

연수자

영양교사 이은주

1. 학교에서 식중독 예방관리

1) 식사전 손씻기를 철저히 지도

2) 식판의 올바른 사용법을 지도

- 식판은 속에서 꺼내지 않도록 하고, 식판의 음식 담는 부분도 손으로 만지지 않기
- 숟가락, 젓가락을 비위생적으로 만지면서 고르는 행동 금지

3) **현장체험 및 수련회, 수학여행등 교육활동 수행과정에서 수련시설을 이용할 경우**

현지답사팀은 사전에 관할 시·군에 일정을 통보하고 **위생·안전점검요청(공문발송)**하여, 수련장, 숙박업소, 일반음식점등에 위생과 안전에 문제가 없는지 사전대책 등 학생과 교직원의 안전사고 예방에 철저를 기한다.(현지답사시에 조리실과 냉장고 음식 등의 위생점검 실시)

4) 여행지 또는 하교 시 **부정·불량식품** 및 안전성이 확인되지 않은 식품이나 음료수 등을 매식하지 않도록 식품위생·안전교육을 강화한다.

5) 학교 내 외부음식(간식) 유입 제한

급식일에 학교장의 허가 없이 학부모 등이 임의로 빵, 빙과류, 과자 등을 반입하여 학생에게 제공하는 사례를 자제하고, **학교장이 허락한 경우** 위생상태 검사 후 사고 발생 시 원인규명을 위한 **보존식(100g이상)을 담임책임하에 냉동고 -18℃에 144시간(6일) 보관**토록 한다.

6) 우유급식지도

- 우유급식은 우유급식 당번이 우유를 운반해오면 바로 먹도록 한다.
- 유통기한을 확인하여 우유팩이 많이 부풀었거나 파손된 것은 먹지 않도록 한다.
- 우유는 영양이 풍부해 변질되기 쉬우므로 남겼다 마시거나 집까지 가져가지 않도록 한다.
- 차가운 우유를 한꺼번에 마시지 말고 천천히 조금씩 마시도록 지도한다.

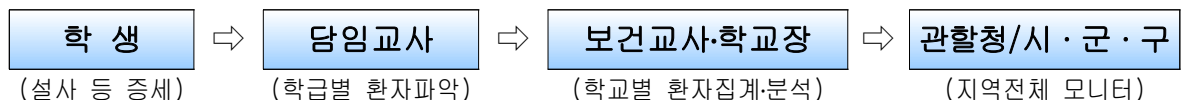
7) 평소와 다르게 동일증세(설사·복통·구토등)의 식중독 증상 학생이 발생 시

담임은 반별 개인면담을 통한 환자실태파악을 정확히 하여 학생치료대책 등 신속한 대응조치및 협조 한다.

2. 식중독 발생시 위기대응 방안

1) 감시체계 구축 및 운영

가. 학교 집단 환자 감시체계



나. 감시체계 담당자의 역할

담임교사	매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지의 여부 모니터링
보건교사	담임교사 모니터링 결과 및 보건실 이용자 증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링 설사증상 하나만을 가지고 식중독으로 판단하기는 어려우므로, 추후 상황을 지켜보고 진성(眞性)과 가성환자를 판별해 냄

2) 판단/고려 요소

- 동일원인으로 추정되는 유사증세 2명 이상 발생시
- 평상시와 다른 보건실 방문자 및 결석 학생의 증가 등

※ **실제 환자가 아닌 일반 학생이 환자로 파악되지 않도록 유의**

위생사고대책반 조직도

총괄 대책반

반장 : 학교장
(박광원)

◎전주교육청(김경민 ☎ 270-6111)

◎시·군·구청(강주옥 ☎ 270-6421)

- 각 대책반의 지휘·감독
- 언론보도에 대응
- 치료 및 보상대책
- 역학조사 결과 원인규명 이후
급식재개 판단 등
- 학교운영위원회 소집 및 대책논의

환자파악팀

팀장: 김미화

환자이송팀

팀장: 이지은

역학조사협력팀

팀장: 이은주

학사대책팀

팀장: 김길수

행재정 지원팀

팀장: 백종엽

팀원

(최은아, 정이숙)

- 식중독 추정 유증상자 발생현황 총괄 파악 및 추이 분석
- 환자병원 이송시
- 의사에게 식중독의심 사실 통보
- 환자 응급조치
- 보건·위생교육 실시

팀원

(김예원, 이지은)

- 환자의후송, 입원학생관리 등

팀원

(김순분, 김금희)

- 총괄대책반 업무지원
- 학교식중독의 의심환자 발생사실 교육청 및 보건소에 보고
- 보건당국의 역학조사협조
- 검체채취, 소독등 업무 협조

팀원

(김세정, 김가람)

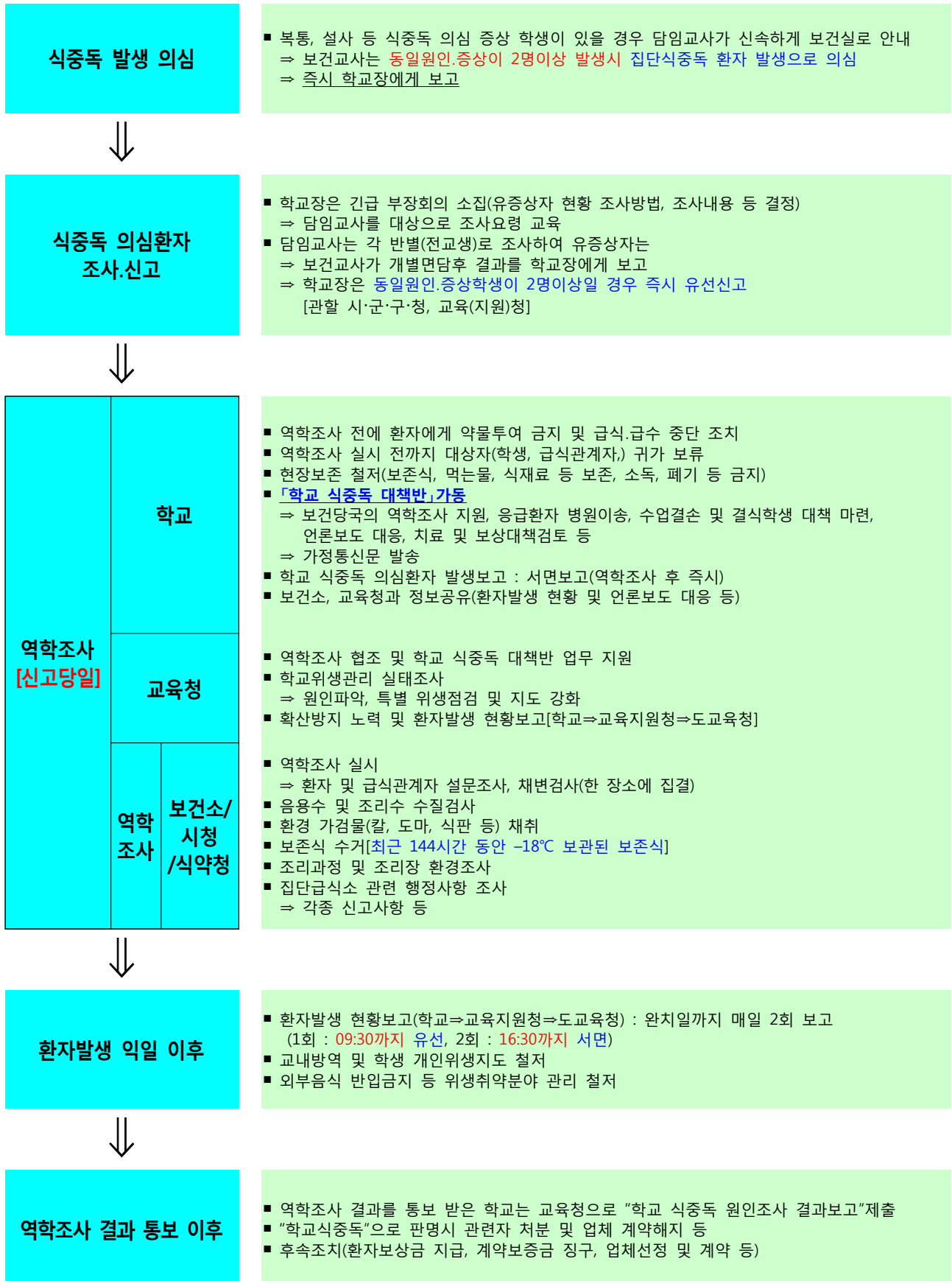
- 환자파악팀의 원활한 환자파악을 위한 반별 환자수 파악 협조
- 가정통신문발송등 학부모협조 유도 및 수업 결손 대책마련 등
- 집단환자발생에 따른 결석, 지각, 조퇴등의 정상처리

팀원

(박옥선, 이범노)

- 위생관련시설 관리
- 학교시설 방역소독
- 식중독으로 결과 판명시 계약 해지통보
- 계약 해지에 따른 행·재정적 조치 시행
- 업체 선정에 따른 행정적 절차 시행
- 학운위 관련 업무

■ 식중독 의심환자 발생시 업무처리 흐름도



집단 환자 발생 관련 서류

구 분		점 검 내 용	관 련 서 류	비 고
집단 환자 발생 보고	환자 발생 신고 여부	환자 발생 현황 파악	보 건 일 지	
	환자발생 인지 24시간 이내 보고 여부			
	환자 발생 인지 후 은폐·축소 여부			
보존식 보관 및 관리상태		144시간 보관 여부 및 보관 상태	당일제공식단 검식일지	현장 확인
음용수 위생관리			수질검사 결과서, 저수조 청소필증, 저수조 점검일지	
우유 급식관리		납품 및 검수시간, 우유급식 시간, 우유보관 등	우유급식일지 또는 보건일지	
식 재 료 위생관리	식재료 구매계약의 적절성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서)	계약방법, 위생사고 발생시 계약 당사자간에 정한 사항 등	급식품목별 물품표준구매계약서	
	축산물 구매 관련		축산물가공처리허가증 또는 축산물판매신고필증 사본	
	식재료 납품차량		학교 급식품 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부 확인 가능한 서류)	
	식재료 납품기사		식재료 납품기사 건강진단 결과서 사본	
	검 수	납품 및 검수시간, 식재료 온도측정 및 기록, 복수검 수 여부	CCP3 기록지, 거래명세서	
조리과정 및 종사자 개인위생 관리	조리종사자 건강 진단 실시 여부		조리종사자 건강진단결과서	
	개인위생 상태 확인 여부	매일 작업 전 조리원 건강 상태, 복장, 손 위생 상태 점검 및 기록 여부	일일 위생 안전 점검표	
	식단 작성의 적절성	57℃이상으로 제공되지 않는 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등	CCP1 기록지	
	잠재적으로 위험한 식단의 공정관리	배식직전 1시간 30분 이내 조리완료 여부	CCP2 기록지	
	냉동냉장고 온도관리	냉장냉동고 온도관리	CCP4 기록지	
	생채소·과일의 세척 소독	소독실시 및 농도 확인	CP5 및 CCP6 기록지	
	식품취급 및 조리과정	식품중심온도확인, 조리도구 (도마, 장갑, 용기 등) 구분 사용 여부	CP5 및 CCP6 기록지	
운반·배식과정		조리완료 후 2시간 이내 배식종료 여부, 배식도구, 배식학생 위생상태	CCP7 기록지	
식품접촉표면 세척 및 소독		행균온도 71℃이상, 기계기구 세척·소독확인, 소독액제조, 농도확인 여부	CP8 기록지	
급식시설 설비위생 관리	조리실 정기방역 실시 여부		소독필증	
	방충시설, 수세시설, 환기시설 관리상태			현장 확인
	식품창고 위생관리 상태			“
식품위생법관련 신고 사항	집단급식소 설치신고 여부		집단급식소 설치신고서	
기 타	구내매점 판매식품 실태, 매점 위생 점검 일지, 환자발생 보고 이후 학교의 조치사항 등			

붙임1]

학교급식 위생·안전점검결과 처분기준

지 적 내 용	학 교		위탁급식 업체(업자)	비 고
	학교장	담당자(관련자)		
1. 무표시 제품 (표시기준위반, 허위표시) 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
2. 유통기한 경과제품 보관 및 사용	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 반품 또는 폐기 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
3. 영양(교)사 및 조리사 미고용(미배치)	1회 : 주의 2회 : 경고	-	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
4. 급식시설 정기방역 소독 미실시	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
5. 원산시표지제 미이행	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 행정기관에 처분 통보 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
6. 집단급식소 무신고 (위탁급식영업 무신고)	주의	-	(계약해지)	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
7. 종사자 건강진단 미실시	주의	경고	경고	- 시정결과 보고
8. 보존식 미보존	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 경고 2회 : 경징계	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의(자문)후 처분
9. 세균검사 결과 양성 (균 검출)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월 내
10. 위생적 취급기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 (자문)후 처분
11. 보존 및 보관기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 (자문)후 처분
12. 시설기준 위반	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고	1회 : 주의 2회 : 경고 3회 : 계약해지	- 시정결과 보고 - 계약서에 명시 (단, 계약해지시는 학운위 심의 (자문)후 처분
13. 급식위생·안전점검 평가결과 E등급 (60점 미만)	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	1회 : 시정 2회 : 주의 3회 : 경고	- 시정결과 보고 - 재검 2개월 내

※ 1년 이내 자체 위생·안전점검 및 식약청 등 관계기관 합동단속 결과 지적사항에 대하여 적용

붙임2
☞ 학교급식 위생·안전관리 점검항목별 부적합 사항 처분기준

구분	점 검 항 목	처분기준 적용내용	비고
시설 관리	1. 급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	2. 냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	3. 조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부?	시설기준 위반	
개인 위생	4. 식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부? (다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)	종사자 건강진단 미실시	
	5. 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
식재료 관리	6. 잠재적으로 위험한 식품 여부를 고려하여 식단을 계획하고, 공정관리가 필요한 경우 공정관리를 철저히 하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	7. 식재료 검수시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부?	보존 및 보관기준 위반	
작업 위생	8. 식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	9. 식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	10. 조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	11. 해동은 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	12. 해동된 식품은 즉시 사용하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	13. 생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	14. 가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
배식 및 검식	15. 조리가 완료된 식품의 온도와 시간관리를 통하여 미생물 증식이나 독소 생성을 억제하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	16. 조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
세척 및 소독	17. 조리된 식품에 대하여 배식하기 직전에 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
	18. 식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부?	위생적 취급기준 위반	
안전 관리	19. 감염병예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설에 대하여 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부?	급식시설 정기방역소독 미실시	
	20. 관계규정에 따른 정기안전검사(가스·소방·전기안전, 보일러·덤웨이터검사 등)를 실시하는지 여부?	시설기준 위반	
	21. 조리기계·기구의 안전사고 예방을 위하여 안전작동방법 게시 및 교육 실시, 관리책임자를 지정, 그 표시를 부착하고 철저히 관리하는지 여부?	시설기준 위반	
	22. 조리장 바닥은 안전사고 방지를 위하여 미끄럽지 않게 관리하는지 여부?	시설기준 위반	

■ 역학조사 진행 협조-역학조사시 교직원 역할분담

구분	역할 및 임무
담임교사	◦ 식중독 징후(설사/복통/구토/발열) 환자 파악 및 역학조사 협조
보건교사	◦ 식중독 징후 환자 모니터 자료 취합/정리/분석 ◦ 보건실 이용환자에 대한 실태파악/분석 ◦ 역학조사 전 환자에게 약물투여 금지 ◦ 보건교육 기획 및 실시 등
영양(교)사	◦ 보존식 확보(위탁급식학교 학교측에서 확보), 환경가검물 채취 협조 ◦ 관련서류 확보 등