



여름철 식중독을 예방해요

동진의 행복한
교육공동체
동행

부안군 동진면 동진로 145 교장실(☎584-5006) 교무실(☎583-5026) <http://www.dongjn.es.kr>

식중독(food poisoning)이란 ‘식품의 섭취로 인해 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의해 발생하였거나 발행한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환’을 말합니다.

여름철에 식중독이 많이 발생하는 이유는 고온 다습한 기후 때문입니다. 덥고 습한 여름 날씨에는 식재료가 상온에 1시간 이상 노출되면 세균이 급속히 늘어나 식중독 발생 우려가 높아집니다.

식중독의 증상으로는 **발열, 구토, 설사, 복통, 식욕 부진 등이 있습니다.**

노로바이러스란? 10개~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스로 **일반적으로 겨울철에 발생 증가하나 최근에는 계절 관계없이 발생하는 추세**입니다. 오염된 물과 음식, 사람간 접촉감염, 감염환자의 구토물과 분변에 의해 감염됩니다.

여름철(6~8월) 주요 발생 식중독균



<식중독 예방 6대 수칙>



우리 학교 식생활관 식중독 예방법!!

1. 우리 학교 식생활관에서는 HACCP 시스템을 적용하여 운영합니다.
2. 식재료는 당일 입고 사용 원칙으로 양념류 및 건어물(멸치, 다시마,보리새우)을 제외한 신선 식재료를 보관하여 사용하지 않습니다.
3. 가공식품은 HACCP 인증제품 사용을 원칙으로 하며, 매일 아침 식재료 검수를 한 후 신선도가 떨어지거나 기준 이하의 식재료는 교환, 반품 처리합니다.
4. 생으로 먹는 채소, 과일은 염소소독액(100ppm)으로 5분간 소독 후 냄새가 나지 않을 때까지(3회 이상) 먹는 물로 헹군 후 사용합니다.
5. 가열 조리하는 식품은 중심 온도(75℃, 1분 이상 가열)를 확인합니다.
6. 조리 작업 전, 작업 변경 등 수시로 손 씻기 및 손 소독을 합니다.
7. 칼, 도마, 식기구, 앞치마, 고무장갑 등을 조리 전, 후(앞치마, 고무장갑은 청소용 포함) 용도로 구분하여 사용합니다.
8. 식기구는 세척 후 열탕 소독 및 전기 소독고를 이용하여 소독, 건조합니다.
9. 조리 완료 후 2시간 이내에 배식되도록 조리합니다.

● 식품의약품 안전처에서 제작된 식중독 예방을 위한 안내 및 교육. 홍보자료입니다.

※ 식품안전나라(www.foodsafetykorea.go.kr) > 위해·예방 > 식중독정보 > 식중독예방홍보자료

2023. 6. 12.

동진초등학교장