



## 식중독 예방 관리 안내

안녕하십니까? 학부모님 가정의 건강과 행복을 기원합니다.

최근 날씨가 더워지면서 봄철 유행하는 노로바이러스와 여름에 유행하는 세균성 식중독으로 인해 식중독 의심 신고 사례가 대폭 증가하고 있습니다. 아래 내용을 참고하시어 가정에서도 식중독 예방 관리에 힘써주시면 감사하겠습니다. 식생활관에서도 환경위생관리와 급식관리에 최선을 다하겠습니다.

### 가정에서 장염 환자 발생 시 주의정보

- ① 보리차 등으로 물을 충분히 섭취하고 신속한 병원 진료
- ② 어린이 환자의 경우 완치까지 학교 · 어린이집 · 유치원 등원 자제
- ③ 손씻기 철저
  - 식사전, 조리전, 화장실 이용 후, 기저귀 간 후, 구토물 처리 후
- ④ 가족 중 설사 · 구토 환자 발생 시 접촉 주의
  - 음식섭취 시 개인 식기 사용
  - 장염 증세 있는 구성원은 완치 후 2일까지 가급적 조리 자제
- ⑤ 화장실 이용 시 주의
  - 수건은 개인별로 사용하고 화장실 소독 철저
  - 용변 또는 구토 후 변기 뚜껑은 닫고 물내리기
  - 구토물 주변은 3m 이상 소독하고 문 손잡이, 수도꼭지 소독하기
  - 화장실 출입 시 조리용 앞치마 착용 금지

### 올바른 손씻기 6단계



## 1 손씻기



비누로  
30초 이상 손씻기

### 조리단계 손씻기



## 2 익혀먹기



음식은  
완전히 익혀먹기



식품의약품안전처

## 3 끓여먹기



물은  
끓여서 마시기

## 4 구분 사용하기



칼 · 도마는 육류, 생선,  
채소 · 과일용  
구분해서 사용하기

## 5 세척·소독하기



식재료는  
깨끗이 세척하고  
주방기구 등은  
소독하기

## 6 보관온도 지키기



적정온도로 보관하기

- 냉장 식품은 5°C 이하,  
냉동 식품은 -18°C 이하

2022. 5. 31.

전 주 하 가 초 등 학 교 장