

학교식중독 예방과 위기대응 방안

■ 식중독 발생원인 및 예방원리

1. 식중독이란?

병원성 미생물(병원성세균, 바이러스, 곰팡이, 원생동물 등)이나 유독·유해한 물질(각종 유해 화학물질, 유해금속, 유해첨가물, 농약 등)로 오염된 음식을 섭취하여 일어나는 건강 장애를 뜻하며 근래에는 식중독과 경구전염병(세균성이질, 장티푸스, 콜레라 등)을 명확히 구분하지 않고 식품을 매개로 하여 일어나는 질병을 총칭하여 “식품매개감염증”으로 분류하기도 한다.

2. 주요 식중독 및 원인식품

구분	유형	원인균(물질)	감염원	주요원인식품
세균성 식중독	감염형 식중독	살모넬라균 장염비브리오균 캠필로박터균	가축, 쥐 어패류 닭, 가축	계란, 식육 등 생선회, 초밥 등 닭고기 등
	독소형 식중독	포도상구균 보툴리누스	사람의 피부 화농창	곡류가공식품, 도시락 등 통조림식품 등
	기타	클로스트리디움 세레우스균 병원성대장균	사람, 동물의 장관 토양, 변 사람 및 동물의 장관	가열조리식품, 식육 및 가공품 식육제품, 농산물가공품 등 식육, 야채, 물 등
화학성 식중독	급성·만성	오염 및 잔류된 유독·유해물질	각종 식품, 어류	각종 첨가물, 유해첨가물등 잔류농약 유해금속화합물, 지질의 산화생성물 니트로자민, 메탄올, 간수 등 녹청(구리), 납, 비소 등
	알레르기형	알레르기유발물질 (유해아민 등)		깻치, 고등어 등 붉은색 어류
자연독 식중독	식물성	식물성식품에 함유된 각종 독소 성분	식물성 식품	감자독, 버섯독, 독미나리, 맥각독 아플라톡신(곰팡이류)등
	동물성	동물성식품에 함유된 각종 독소 성분	동물성 식품	복어독, 조개독 등

3. 식중독 예방 3대 원칙

식중독은 식중독균이 영양과 수분이 많은 음식물에 오염되어 시간경과에 따라 식중독을 일으킬 정도로 많은 수로 증식되거나, 식중독균이 생성한 독소에 의해 일어난다. 그러나 이러한 식중독도 균이 오염되지 않도록 청결·소독하고, 오염되었어도 증식할 시간적 여유를 주지 않거나, 증식하지 못할 냉장환경을 만들거나 사멸시킴으로써 방지할 수 있다.

• 청결과 소독의 원칙

식품위생에 제일 중요한 것은 「청결과 소독」으로 단순히 깨끗함만을 뜻하는 것이 아니고 청결한 재료 청결한 조리장소, 청결한 기구, 식품취급자의 청결 등 광범위한 청결과 소독을 의미한다.

• 신속의 원칙

식품을 취급함에 있어 세심한 주의나 청결을 유지한다 해도 어떤 세균도 존재하지 않는 무균상태로 만들기에는 불가능하므로 식품에 부착된 세균이 증식하지 못하도록 신속하게 처리하는 것이 중요하다.

• 냉장 또는 가열의 원칙

세균은 종류에 따라 증식의 최적온도가 서로 다르지만 식중독균, 부패균은 일반적으로 사람의 체온(36~37℃)범위에서 잘 자라며, 5℃에서 60℃까지 광범위한 온도 범위에서 증식이 가능하므로 식품 보관시 이 범위를 벗어난 온도에서 보관하도록 하여야 한다.

←	0℃~5℃	10℃~37℃	60℃~65℃	→
거의 발육하지 않음	발육하는 세균도 있음	모든 세균 활발히 증식	어떤 종류의 세균은 사멸하지 않음	대부분 세균사멸

※ 학교 내 외부음식 유입 제한

학부모가 제공한 외부음식(빵, 김밥, 피자 등)이 원인식품으로 식중독 발생시 학교 급식 대상과 동일함에 따라 학교식중독으로 오인되는 사례가 빈번히 발생하므로 학교 내에 급식 외의 외부음식 제공은 반드시 학교장의 허가를 받아 제공하도록 한다.

조리기구·용기 사용, 이것만은 고집시다!

1 열에 약한 플라스틱 바가지로 뜨거운 국물 푸기



2 남이 사용한 컵을 물로만 대충 씻기



3 살균소독 안한 조리기구 쓰기



4 장식용 용기를 식품용으로 사용하기



5 전자레인지에 아무 그릇이나 넣고 조리하기



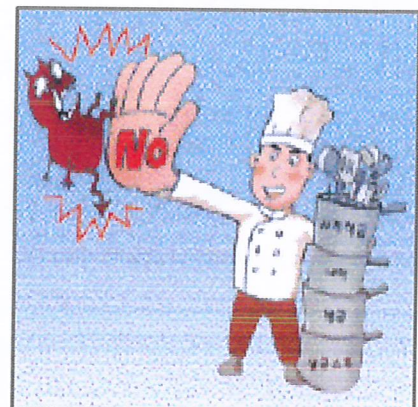
6 랩에 식품이 닿은 채로 전자레인지에서 조리하기



7 대나무 밥통 등 1회용품 재사용하기



8 코팅우라이 팬을 조리전 필요이상 가열하기



조리기구·용기 알고 쓰면 더욱 안전합니다!