



여름철 식중독을 예방해요

식중독(food poisoning)이란 ‘식품의 섭취로 인해 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의해 발생하였거나 발생한 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.

<식중독 예방 6대 수칙>



우리학교 식생활관 식중독 예방법

1. 우리학교 식생활관에서는 HACCP시스템을 적용하여 운영합니다.
2. 식재료는 당일 입고 후 사용이 원칙으로 양념류 및 김치류를 제외한 신선 식재료를 보관하여 사용하지 않습니다.
3. 가공식품은 HACCP인증제품 사용을 원칙으로 하며, 매일 아침 식재료 검수를 한 후 신선도가 떨어지거나 기준 이하의 식재료는 교환, 반품 처리합니다.
4. 생으로 먹는 채소, 과일에는 염소소독액(100ppm)으로 5분간 소독 후 냄새가 나지 않을 때까지(3회 이상) 먹는 물로 헹군 후 사용합니다.
5. 가열 조리하는 식품은 중심온도(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 전기소독고를 이용하여 소독, 건조합니다.
9. 조리완료 후 2시간 이내에 배식되도록 조리합니다.

[출처 : 식품의약품안전처]

8월 학교급식 식단 안내

	8/22 Tue	8/23 Wed 수다날	8/24 Thu	8/25 Fri
	기장밥 쇠고기미역국(5.6.13.16) 콩나물무침(5.6.13) 치킨테리야끼조림(5.6.13.15.18) 배추김치(9.13) 수박	짜장밥(5.6.10.13.16) 계란국(1.13) 탕수육(1.5.6.10.11.12.13) 배추김치(9.13) 아이스크림(1.2.5) 단무지무침	흑미밥 근대된장국(5.6.13.18) 두부조림(1.5.6.13) 마늘보쌈(10) 청경채된장무침(5.6.13.18) 배추김치(9.13) 샤인머스켓	혼합잡곡밥(5) 조랭이떡국(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 로제찜닭(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 아몬드멸치볶음(5.6.13) 애호박볶음(5) 배추김치(9.13) 츄러스(1.2.5.6)
8/28 Mon	8/29 Tue	8/30 Wed 수다날	8/31 Thu	
차수수밥 된장찌개(5.6.13.18) 시금치무침(5.6.13) 오리불고기(5.6.13) 소시지야채볶음(1.2.5.6.10.12.13.16) 배추김치(9.13) 짜먹는요거트(2)	차조밥 마라탕(1.2.4.5.6.12.13.16.18) 깻잎순무침(5.6.13) 돈육간장불고기(5.6.10.13.18) 감자채볶음(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치(9.13) 파인애플	볶음밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 유부김치국(5.6.9.13.18) 오이지무침(13) 어묵고추장볶음(1.5.6.13.16) 치킨(2.5.6.12.13.15.18) 배추김치(9.13) 오렌지주스(13)	클로렐라밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18) 메추리알장조림(1.5.6.10.13.16.18) 숙주나물무침(5.6.13) 코다리강정(5) 배추김치(9.13) 아이스슈(1.2.5.6.13.16)	