

학교 내 집단환자 감시체계 구축운영을 위한 2024 학교 식중독 비상대책반 운영 계획

2024. 3.



• • 목 차 • •

I. 식중독 비상대책반 구성
1. 필요성1
2. 기본방침1
3. 학교 내 집단환자 감시체계 구축·운영 ·······1
4. 식중독 대책반 구성·운영 ···································
ᄑ. 식중독 의심환자 발생 시 업무처리
1. 의심환자 발생 해당일 업무처리4
2. 의심환자 발생 다음날 이후 업무처리5
Ⅲ. 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처 요령
1. 사안 대처 기본사항 ····································
1. 서년 네시 거든서 8 2. 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대처 요령 ···································
2. 작용학 기념환자 활용 시 단계할 내지 요청0
【부록1-1】식중독 모의훈련 자료 (예시)······11
[부록1-2] 식중독 모의훈련자료 (예시) ·······12
【부록2】학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항13
【부록3】 집단환자 발생 시 현장 확인사항(환경조사) ······15
【부록4-1】가정통신문(예시1) 교내음식물 반입 금지 및 식중독 예방…17
【부록4-2】가정통신문(예시2) 급식 중단에 대한 안내······18
【부록4-2】가정통신문(예시2) 급식 중단에 대한 안내18 【부록4-3】가정통신문(예시3) 개인위생 관리에 대한 협조19
【부록4-3】가정통신문(예시3) 개인위생 관리에 대한 협조19
【부록4-3】가정통신문(예시3) 개인위생 관리에 대한 협조 ······19 【부록4-4】가정통신문(예시4) 급식 재개 안내 ······20
【부록4-3】 가정통신문(예시3) 개인위생 관리에 대한 협조

학교급식 식중독 비상대책

2024 학교급식 기본 방향 (15~19, 95~115page)

- ◆ 학교 식중독 사고 예방 관리 철저
- ◆ 식중독 감시·보고체제 확립 및 발생 후 대응 강화

식중독 비상대책반 구성

1. 필요성

식중독이란 식품섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생 하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환을 말한다.

학교급식에서 식중독이 발생하면 그 피해는 수십 명, 수백 명에 이르러, 학생 개인의 건강위협은 물론, 사고수습을 위한 학교장 및 교직원의 노고, 수업결손으로 인한 학사 일정 차질, 학부모들의 정신적·시간적·경제적 손실이 매우 크며 온 국민의 관심이 집중 되어 있으므로 항상 급식위생관리를 철저히 하는 것이 무엇보다도 중요하다.

한편, 이러한 식중독과 수인성/식품매개 감염병의 발생에 대비하여 집단발병을 조기에 감지하여 신속히 치료하고, 정확한 원인을 규명하여 유사한 위생사고가 재발되지 않도록 학교와 교육청은 필요한 대응체계를 마련하여야 한다.

2. 기본방침

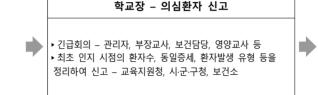
식중독 발생에 대비하여 평소 학교장을 반장으로 하는 '식중독 대책반'을 구성· 훈련토록 하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처하도록 한다.

3. 학교 내 집단 환자 감시체계 구축·운영

- 각급 학교는 매일 결석·조퇴·지각 학생수 및 원인 등을 파악하여 집단환자 발생 여부를 파악하고, 주요증상을 평소와 비교하여 집단환자 발생여부 모니터링
- 학교장은 동일한 원인으로 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시 발생한 경우 인지 즉시 관할 교육청과 시·군·구(보건소)에 신고하고, 초동단계 신속 대응조 치 강구
- 노로바이러스가 원인으로 추정되는 경우 감염자·접촉자에 대한 관리 및 감염자 의 구토물·분변 등 환경인자 및 생활시설 관리 철저
- ㅇ 의심환자 발생 시 신속 대응 및 대처능력 함양을 위한 식중독 모의실시 훈련 권장

【학교 집단 환자 감시체계】

학생 F암교사 - 모니터링 ▶ 지각 및 결석생 등이 다수일 경우 사유 파악(필요시 학부모, 병원과 통화) - 설사, 구토, 복통 등 식중독 유사증세 판단 시 보건(담당)교사에게 연락 P단 시 보건(담당)교사에게 연락 ### 보건(담당)교사에게 연락 ### 보건(담당)교사에게 연락 ### 보건(담당)교사에게 즉시 보고





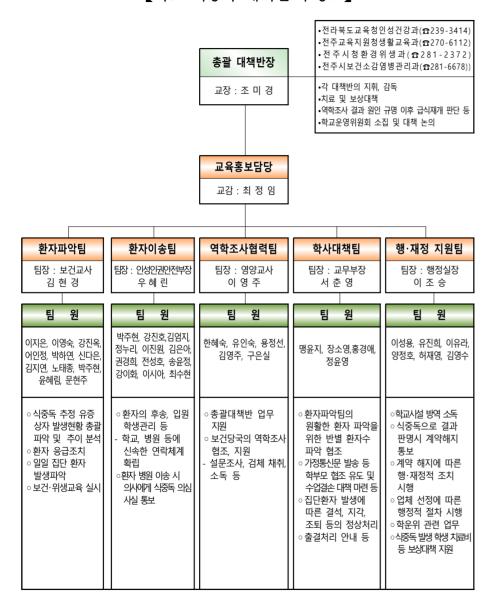
- ▶지역 모니터링
- ▶ 역학조사
- ▶ 학교 교육활동 정상화 지원

4. 식중독 대책반 구성·운영

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 대책반'을 구성·훈련토록 하여 만약의 사태 발생 시 신속하고 원활하게 대처한다. 대책반의 조직과 분담업무는 다음과 같다.

- **총괄대책반**: 각 대책반의 지휘·감독, 학교운영위원회 소집 및 대책 논의, 언론 보도에 대응(보건당국에 문의하도록 안내). 치료 및 보상대책, 급식 재개 여부 결정 등
- 환자파악팀: 기 발생환자 및 유증상자 등 추가 발생현황 파악
- 환자이송팀: 환자의 후송, 입원학생 관리 등
- 역학조사협력팀: 보건당국의 역학조사, 검체 채취, 소독 등 업무협조
- ♠ 학사대책팀: 가정통신문 발송 등 학부모 협조 유도 및 수업결손 대책 마련 등

【학교 식중독 대책반 구성도】



- ※ 학교사정에 따라 업무분장 변경 가능, 특정 교직원에게 업무가 과중되지 않도록 조치
- ※ 보고자 지정 및 보고사항(발생 보고·신고, 일일환자 발생보고, 종결보고) 철저

Ⅱ 식중독 의심환자 발생 시 업무처리

즉시 신고

1. 의심환자 발생 해당일 업무처리

담임교사

- ▶ 매일 아침 조회 시 건강 아상 여부 확인
- ▶ 설사, 구토, 복통 등 유사증세 판단 시 보건(담당)교사에게 연락

보건교사

▶ 담임교사 신고, 보건실 이용자 등 집단 식중독 발생 의심 시 학교장에게 보고(2명 이상)

학교장

- ▶ 긴급회의 소집
- ▶ 최초 인지시점의 환자수, 동일원인, 유증상자 현황 조사

전주시보건소

281-6678

- ▶ 역학조사
- 화자사례 역학조사(설문)
- ▶ 인체검체 채취(분변)
- ▶ 음용수, 보존식, 환경가검물 수거 검사
- ▶ 시설현황조사
- ▶ 원인식품 추적조사
- ▶ 신속검사실 운영

동일 원인으로 추정되는 유사 증세의 식중독 의심환자 2명 이상 동시 발생 시 신고

(유선신고 및 학교급식 식중독 의심 환자 발생 서면보고) 【붙임2】

전주교육지원청 **??? 270-6112**

보고

- 역학조사 협조
- ↓ 식중독비상대책반 구성·운영 지원

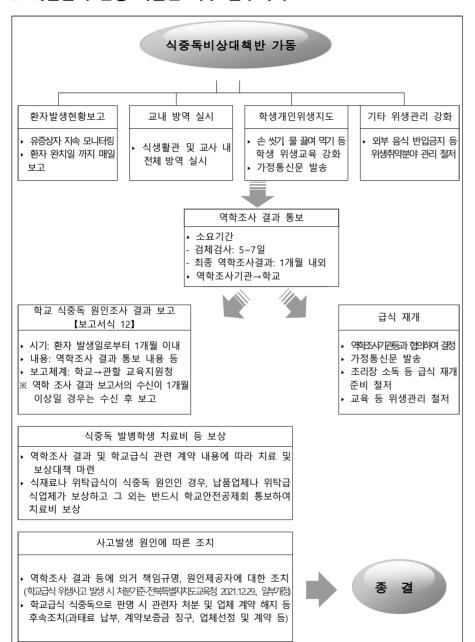


학교 식중독 비상대책반 가동 (비상근무 및 연락망 체제)

총괄 대책반 (반장:학교장)

- ▶ 각 대책팀의 지휘·감독
- ▶ 급식중단 관련 논의
- ▶ 학교운영위원회 소집및 대책 논의
- ▶ 가정통신문 등 신속 안내

2. 의심환자 발생 다음날 이후 업무처리



Ⅲ 학교급식 식중독 의심환자 발생 시 대처 요령

1. 사안 대처 기본방향

- 식중독 사고 발생 시 교육지원청과 시·군·구에 즉시 신고
- ㅇ 급식중단 및 식중독 환자 치료조치와 확산 방지
- 역학조사를 위한 보존식 및 급식시설 현장보존 철저
- 가정통신 발송 등으로 학부모의 이해와 협조 유도
- 개인위생지도 강화 및 학교 환경위생관리 철저

2. 식중독 의심환자 발생 시 단계별 대처요령

【 1단계: 집단 식중독 환자 발생 의심 】

주요내용

- 담임교사나 보건교사 평상시와 비교하여 유의하게 유증상자 증가 인지
- 보건실 방문 학생 관찰 및 학교장 보고
- 식중독 발생 의심 모니터링 실시
- 담임교사는 매일 결석, 조퇴 등 평소와 다른 양상이 있는지 모니터링하여 집단 식중독이 의심될 경우 보건실 안내
- 보건교사는 담임교사 모니터링 결과(결석자수 및 증상 등)와 평일 보건실 방문 수준의 학생수 및 증상을 비교하여, 집단 식중독 환자 발생이 의심되면 즉시 학교장에게 보고

【「집단 식중독 환자발생 의심」이란?】

동일 원인으로 추정되는 유사증세의 식중독 증상 환자가 2명 이상 발생 시 집단 식중독 환자 발생으로 의심



【 2단계: 식중독 의심화자 조사 신고】

주요내용

- ·학교장 주재 긴급회의 개최
- 학교급식 식중독 의심환자 발생 판단
- ·시·군·구청(보건소) 신고 및 교육지원청 보고
- 학교장 주재 긴급회의 소집《부록 1,2》
- 참석대상: 교감, 행정실장, 부장교사, 보건교사, 영양(교)사, 담임교사 등
- 유증상자현황을 조사하기 위하여 주요증상을 적용한 학교 자체 사례정의 결정

【사례정의(患例定儀)란?】

식중독 의심환자를 구분하는 환자증세의 기준

(예, 하루 설사 3회 이상이 있고, 구토·복통·발열 증상 중 1가지 이상이 동반된 유증상자 등) ※ 최종 사례 정의는 역학조사팀에서 결정함.

- 유증상자 현황 조사방법 결정
- · 담임교사 1차 조사: 증상 호소 학생 조사
- 보건교사 2차 조사: 1차 조사결과 유증상자를 대상으로 면담조사
- 조사과정에서 학생 동요로 환자가 아닌 학생이 포함되는 일이 없도록 조사방법 및 조사표확인 《부록 2》

예) 감기, 눈병 등 다른 질병과 함께 조사 등

- 식중독 의심환자(유증상자) 조사
- 담임교사에게 유증상자 조사요령 교육
- ·교육내용에는 조사목적, 대상학생, 조사방법, 조사과정에서 발생할 수 있는 문제점 및 대처방안 등을 포함
- · 환자발생 분포도(하교 후 친구들과 학교주변 매식, 학원에서의 간식, 외부음식 반입, 현장학습 등) 조사한 결과와 반별 집계표 조사
- · 병원이송 및 결석, 조퇴학생은 개별 역학조사를 위해 성명, 주소, 연락처 등 인적사항을 사전 파악 관리
- 보건교사는 담임교사가 제출한 유증상자 현황자료를 토대로 면담 실시
- 담임교사가 제출한 유증상자 현황 집계결과 및 보건교사의 면담 실시 결과와 인근병원 모니터링 결과를 포함하여 즉시 학교장 보고
- 시·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고
- 학교장은 동일한 원인으로 추정되는 설사 등 식중독 유사증세 환자가 2인 이상 동시에 발생한 경우, 인지 즉시 사·군·구(보건소)에 신고 및 관할 교육지원청 보고, 2명 미만일 경우에는 종결처리
- 신고절차: 초·중·고·특수학교 → 시·군·구청 및 교육지원청 → 도교육청
- 보고(신고)방법: 최초 유선보고(신고) 후 교육지원청 서면보고 【보고서식 11】
- 보고(신고)내용: 인지시점의 일시, 최초 환자수, 유증상자 동일 증세 등 현황, 발생경위, 특이사항, 추정원인(원인불명, 외부음식, 현장학습 등) 등
 - ※ 식품위생법 제86조(식중독에 관한 조사 보고), 은폐 또는 미신고 시 200만원 과태료 부과, 학교급식 위생사고 발생 시 처분기준 적용하여 엄중 문책

【 3단계: 역학조사 실시 및 학교급식 식중독 비상대책반 가동】

주요내용

- · 식중독 원인조사 및 역학조사 협조
- 학교급식 식중독 비상대책반 가동
- 학교급식 잠정중단 조치 및 급식대책 마련
- 언론보도 대처
- 학교급식 식중독 대책반 가동
 - 운영기간: 식중독 사고 발생 시 ~ 급식재개 실시까지
- 비상대책반별 임무 수행 및 관계기관 협업, 환자 치료와 급식대책 마련 등 혼란 방지 및 학사 일정 차질 최소화
- 응급환자 발생 시 병원 이송 및 심리적 안정 도모
- 원인(역학)조사 실시
- 보존식을 폐기하지 않으며, 먹는 물에 대한 소독 실시 금지
- ·정확한 원인규명을 위해 현장을 보존하고 보건소의 역학조사 가검물 수거 이후 폐기 및 소독 실시
- · 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)
- 신속하고 원활한 사태수습과 보건당국의 정확한 역학조사를 위해 적극 협조
- ·위험요인 노출학생 및 교직원, 조리종사자, 영양(교)사, 필요 시 접촉자 등
- 가정통신문을 발송하여 학부모에게 식중독 등 발생 사실을 통보하고, 가정에서 발병 시 보건소 또는 인근 의료기관의 진료를 받도록 지도
- 환자 발생 당일 보건당국의 역학조사 종료 후 즉시 관할 교육지원청에 식중독 의심환자 발생 서면 보고
- 역학조사 기관별 역할 및 협조 사항 확인《부록 5》
- 급식 중단 및 임시 급식대책 마련
- 식중독 의심환자가 발생한 학교는 설사환자 확산방지 및 원인규명을 위해 급식 중단, 오염 식품 사용금지
- 학교급식 중단에 따른 대책 강구: 급식해결 방안(개인별 도시락 및 음용수 지참 등), 수업결손 및 결식학생 대책 마련, 학생 개인위생 강화 등
- · 학교운영위원회 등(학부모 의견 수렴) 소집 및 사후 대책 논의
- 가정통신문 안내《부록 4》
- · 식중독 의심환자 발생경위 및 환자 치료현황, 급식중단에 따른 개인별 도시락 및 음용수 지참, 치료 및 보상대책, 개인위생 관리방법, 출결처리 등

【식중독관련 결석학생 출결처리】

[교육부 훈령 제433호「학교생활기록 작성 및 관리지침」참고]

- ㅇ 언론보도 대처방안
- 학교는 언론기관 인터뷰, 자료제출 등 언론 대응 창구를 단일화하고, 유관기관(교육지원청, 시·군·구 등)의 언론대응 정보공유 체계를 유지
- 개인의 추측, 의견 등을 자제하고 근거에 의한 정확하고 일관된 자료 제공

【 4단계: 환자발생 익일 이후】

주요내용

- ·개인위생 및 학교 환경위생관리 강화
- •종결 시까지 환자발생 일일 현황보고
- · 학교안전공제회에 위생사고 발생 통지
- 학교급식 재개 논의 및 준비 철저
- 개인위생 및 학교 환경위생관리 강화
- 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기, 물 끓여 먹기 지도 및 가정과 연계지도
- 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시
- 유증상자 사용 물품(의자, 책상, 소지품 등) 및 책상면, 손잡이 등 소독 실시
- 이 위생취약분야 위생관리 대책 수립
- 구내매점에서 위생취약 제품 판매 금지
- 외부음식 반입 금지
- 정수기 급수 중단 및 끓인 물 제공 등
- 학교 주변에서 판매하는 부정, 불량식품 매식 금지 등 생활지도
- 화자 발생 현황 보고《부록 6》
- 학교는 환자 발생 현황을 발생 익일부터 완치일까지 매일 2회 교육지원청으로 보고
- 학교장은 학교급식 위생사고 발생 시 지체없이 관할 학교안전공제회에 신고
- 사고에 따른 치료비 청구와는 별도 진행
- 학교안전사고 예방 및 보상에 관한 법률 제41조, 제44조, 제72조 제3호
- 급식의 재개
- 식중독 등 집단발병이 수습되고, 보건소 등 방역당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없으면 학교급식 재개
- 단순 식중독의 경우는 집단발병이 수습되고, 발생 원인이 제거되어 재발요인이 없다고 판단되면 식생활관 및 급식설바기구 청소와 소독, 조리기기 작동 확인, 조리실무사 교육 등 실시
- 세균성 이질 등 식품매개 전염병으로 밝혀진 경우는 당해 학생들에게 유행이 없고 위생적 급식환경이 조성되며 조리실무사들의 보균검사 결과 안전하다고 판단되면, 마지막 확진 환자 발생 후 1주일 이후에 급식 재개
- 급식 재개 준비 철저
- 식생활관 청소 및 식기구 소독과 조리기기 작동 확인
- 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 및 조리실무사 교육 실시
- · HACCP 시스템에 의거 위생·안전 관리 철저



【 5단계: 역학조사 결과 후 조치】

주요내용

- ·식중독 발병 학생 치료비 등 보상대책 마련
- 역학조사 결과 최종 보고
- 관련자 처분 조치

- 식중독 발병학생 치료비 등 보상
- 직영급식은「학교안전공제회」학교급식 위생사고 보상규정 적용, 위탁급식은 급식업체가 별도의 보험에 가입하여 보상
- 피해 학생에 대한 진료비 보상 청구

판단 항목	직영급식	위탁급식
1. 식중독 원인균 검출 (식재료에 의한 원인)	납품업자 보상	위탁급식업자 보상
2. 식중독 원인균 검출 (조리부적정 등 취급소홀, 종사자 및 시설오염 등)	학교 보상 (학교안전공제회)	위탁급식업자 보상
3. 식중독 원인균 미검출 (원인불명)	학교 보상 (학교안전공제회)	역학조사 결과에 따라 보상자 결정

- 원인 제공자에 대한 조치
- 원인 제공자에 대한 조치: 학교 식중독 사고에 따른 후속 조치는 역학조사 결과를 토대로 원인제공자 책임 원칙으로 엄중 조치
- 원인이 식재료 또는 위탁급식에 있을 경우
- 학교장은 동 업체와의 계약해지 및 민·형사상 책임 촉구
- ·업체가 공급한 식재료 또는 급식품에 의해 식중독 등이 발생하였을 경우는 계약해지 될 수 있음을 계약서상에 반드시 명시
- 학교 관리 소홀이 원인일 경우
- ·급식종사자의 보균 또는 명백한 잘못에 의하여 발생한 경우: 당초 근로계약 조건에 따라 채용 기관의 장이 인사상 적절한 조치
- ·고의 또는 과실로 식중독 등 위생·안전상의 사고를 발생하게 한 자: 징계의결 요구권자는 관할 징계위원회에 징계 요구(학교급식법 제22조)
- · 학교급식 위생사고 발생 시 처분 기준 적용 【참고 3】
- 보존식을 임의로 폐기하거나 다른 것으로 대체하여 역학조사에 지장을 초래하였을 경우 : 담당자 및 관리자 문책
- ㅇ 학교 집단 식중독 의심환자 원인조사 결과보고
- 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능)
- 역학조사 결과가 통보되면 학교는 교육지원청으로 종결보고 【보고서식 12】, 《부록 7》
- ※표 안의 부록 및 보고서식은 2024학년도 학교급식기본방향 책자에 수록되어 있는 자료 번호를 참고 했음.

《부록 1-1》식중독 모의훈련 자료(예시)

식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 1차 회의)

일 시	00년 00월 00일 00:00 ~	장 소	비상대책위원실
안 건	식중독 의심환자 발생		
참석자			
검토사항	○담임교사를 통한 설사 등 학 ○평일 보건실 방문 학생수 및 ○주요 증상 및 발생 특이사항 ○식중독 의심환자로 판단 시 ○식중독 비상대책반 가동	증상 등과 비교 확인	, 확인
	(식중독 의심 상황 발생) 20명의	학생이 복통, ⁻	구토를 동반한 설사 증세
	○보건교사 모니터링 결과: 보건 - 현재 0학년 0반 학생 및 다 보이는 학생이 20명 발생 - 설사를 3회 이상하고 구토・특 실에서 휴식 중	른 학년의 2개빈	·에서 산발적으로 같은 증세를
	 당임교사 학생 모니터링 결과 현재 결석생 4명(어제밤부터 ▶ 2명: 00병원 진료 결과 급스 ▶ 2명: 현재 병원 치료 중으로 ▶ 지각생 3명 중 설사와 두통 	설사, 복통 호소) 위장관염 진단 장염 또는 식충	중독 의심 진단
회의 내용	○ 학교 교육과정 조사 결과 - 우리 학교 별도의 현장체험 년 - 0학년 0반에서 별도 실습이나 - 다른 2개 학년의 반에서 별도의	방과 후 모임 등	특별활동 없음, 간식 제공 없음
	○ 상황 종합 결과 - 설사를 3회 이상하고 구토·복 → 원인을 정확히 추정할 수는 → 식중독 의심환자 발생 신고 - 학교 대책: 식중독 비상대책! ▶ 학교급식 조리 중지, 학생 등 타임: 설사, 복통 등 중세 였 학생들이 동요되지 인 ▶ 환자이송팀: 심각한 중세 있 ▶ 역학조사 협력팀: 원활한 역 ▶ 학사대책팀: 식중독 의심환?	없지만 유사 증 전 반 가동 공동 사용하는 정 있는 학생 확인히 낳도록 주의 있거나 병원 이송 대학조사 협조 위	세의 식중독 의심 증상 보수기 사용 중지(생수 공급) 보건실로 안내 필요 시 신속 대응
	○ 학교급식 식중독 비상대책반 호 → 급식 중단에 따른 대체급식 → 긴급운영위원회 소집 등 중	등 학사대책 수	-립, 언론대응

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

《부록 1-2》식중독 모의훈련 자료(예시)

식중독 의심환자 발생 모의훈련(식중독 비상대책반 2차 회의)

	중독 의심환자 발생에 따른		
		사고 수습 대책	
참석자			
○ 년 검토 사항 ○ 다 ○ 혼	니중독 비상대책반 가동 상역당국의 역학조사 협조 내체급식 등 교육과정 사후조 혼선 최소화를 학부모 신속 ' 식중독 발생 서면보고 및 일	알림	
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	급식대책 및 학사일정 학부모생·재정 지원팀 식생활관에 대한 역학조사 보 식중독 발생 학생들의 치료보 (「학교안전공제회」의 학교 외부에 원인이 있다고 판명 보고사항 교육지원청에 학교급식 식중독 환자발생 현황을 보고 별조사항 전 직원은 00시까지 비상근	문의에 대해 일: 및 SMS 문구를 다 조치 급식 방안 협의 의견 청취, 논의히 간 안내 마무리 후 식생활 비 등 보상대책 급식 위생사고 보 등된 경우 원인제 등 의심환자 발생 무 체제에 돌입 대반 구성원은 긴급	광된 자료 제공 및 안내 마런하여 신속하게 안내 아이 급식대책 및 학사일정 결정 아라 및 교내 방역 소독 실시 확인, 지원 상규정을 적용, 역학조사 결과 공 업체에 보상을 청구 서면보고와 매일 2회(오전, 오후)

※ 회의록은 예시이며, 학교 상황에 맞추어 진행

《부록 2》학교급식 식중독 의심환자 발생 시 확인 및 준비사항

각급학교의 원인(역학)조사 이전 확인사항

※ 원인(역학)조사 이전에 사전 확인한 사항과 관련 자료를 방역당국에 인계

1. 공통 확인사항

확인사항	결과
○ 식중독 의심환자 발생 인지 경위	
○ 평소 결석자, 조퇴자, 보건실 방문자 현황 파악	
 설사 등 식중독 의심 증상자 수 등 현황 파악 * 절대로 방송이나 강당에 소집하여 파악하지 말 것 학년별반별 파악(증상 포함): 서식 참조 유증상자 분포도(필요시 유증상자 자리 배치도) 의심 증상자 중 가족력(형제, 자매 등) 파악 기숙사 운영학교인 경우 기숙사 생활 학생만 유증상자가 있는지 확인 (주말에 집에 다녀온 지 확인) 	
○ 교직원 유증상자 현황	
○ 입원환자 여부, 현재 유증상자 상태 - 병원명, 주요 의심 증상 - 입원 학생이 있는 경우 현재 상태 및 병원의 진단(소견)	
○ 급식 이외 외부에서 음식이나 물을 섭취한 행사 파악(최근 1주일간) - 학교 전체 또는 학년별, 반별 외부행사(도시락, 음식점 등), 조리실습 등	

2. 관련자료

확인사항	결과
○ 학생(학년별, 반별 학생수 등) 및 교직원 현황	
○ 급식인원(학생, 교직원 등)	
○ 집단급식소(조리종사자 현황) 및 식재료 공급업체 현황 - 급식종사자 건강진단결과서(보건증 등)	
○ 음용수 현황(급식소 등 학교 내 상수도 및 지하수 여부, 충별 정수기·냉온수기 위치를 학교 도면에 표시, 수질검사 결과 확인 등)	
○ 학교 도면(화장실, 식생활관, 반 배치, 방과후교실 등)	
○ 급식식단표(증상발생일 기준 5일 이전)	
○ 보건일지(증상발생일 기준 14일 이전)	

3. 반별 현황파악

학년 - N	학년 -반 이름 -번호	시트	시르	시면	최초중상 발생일시	최초중상 발생일시	조증상 발생일시	중상			7	치료현황		약물 전일 학교 학교	출결사항)·	비교 기교	보건소 작성	
-년 -번호		(00.00. 00:00)	설사 (하무최대 횟수)	구토 (하루최대 횟수)	받열	오한	메스 꺼움	복통	입원	통원	자가 치료	약물 복용 여부	급식 횟수	등교	결석	기타	(특이 사항)	환례 여부	검체채취 역부	
1-3-1	김00	4.11 16:00	3	5	×	×	×	0		0		×	1		0			1		
 계																				

〈작성요령〉

- ※ 학급 전원을 조사 작성(결석 및 조퇴 학생 포함, 반별 전체 손들기 조사 금지)
- 1) 최초증상 발생일시: 월, 일, 시간(분) 형태로 기입
- 2) 자가치료: 병원을 방문하지 않고 약국이나 편의점에서 약물을 구입하여 복용한 경우 (손따기, 마사지 등 민간요법 제외)
- 3) 전일 학교급식 횟수: 전일에 학교급식을 제공받은 횟수(점심 한 끼인 경우는 '1'로 기재)
- 4) 비고: 학교에서 외부음식 섭취, 현장체험 학습, 하교 후 친구들과 학교 주변 매식, 학원에서의 간식 섭취, 조리실습 여부 등 기재

《부록 3》 집단환자 발생 시 현장 확인사항(환경조사)

집단환자 발생 시 현장 확인사항

ㅇㅇ학교, ㅇㅇ교육지원청

합자 발생 신고 여부 한자 발생 현황 파악 보건일지 변상 발생 보고 환자 발생 인지 24시간 이내 보고 여부 환자 발생 인지 후 은 파축소 여부 보존식 보관 및 관리상태 144시간 보관 여부 및 보관 상태 검실되지 후원 수원검사 전과서, 저수조 청소원증, 지수조 확인입지 우유 급식인지 모든 보건일지 역한 급식시간, 보관 등 보건일지 무대계약의 적절성 (★ 위탁급식계약서) 무유 급식시간, 보관 등 보건일지 되는 보건일지 계약방법, 위생사고 발생 시 계약 당사자간에 정한 사항 등 문표준구매 계약서 축산물가공처리하가증 축산물 구매 관련 상품 및 검수시간, 석제료 급식품 남품자량 등록증 (보생, 냉동밥자 여부) 식제료 남품기사 건강건단결과서 사본 CCP1 기록지, 거래명세서 관리 연부 개인위생 관리 의 작업 전 조리실무사건강진단 전 여부 개인위생 관리 함인 여부 등 가장 이상으로 제공되지 않는 삼계를 및 조리 전원성 시작시간, 조리와로 제공되지 않는 삼계를 및 조리 전원적 기원, 소득 공정 확인 여부 등 취급상조(전처리실과 조리설) 분리, 조리도구(전보고 제공되지 않는 감계적으로 위협한 식품의 가열, 소득 공정 확인 여부 등 취급상조(전처리실과 조리설) 분리, 조리도구(전보, 도시장 이 구분, 음식 중심로 및 조리 존상으로, 소득제 동도 확인 조리와 무드 유전 및 기록 이루 등 사람들이 이상으로 제공되지 않는 감계적으로 위협한 식품의 가열, 소득 공정 확인 여부 등 취급상조(전처리실과 조리설) 분리, 조리도구(전보, 도시장 이 구분, 음식 중심로 도, 소트로구(전보, 도시장 이 구분, 음식 중심로 및 대식 혼란 시작시간, 조리와로 후 2시간 이내 CCP3 기록지 중심으로, 소득제 등도 확인 조리와 등도 확인 조리와 무드 위원 전체로 모임하는 모음 수입 등로 수입하는 및 위상 안전 점점로 유럽한 시품의 가열, 소득 공정 확인 여부 등 취급상조(전처리실과 조리설) 분리, 조리도구(전보, 도시장 이 나는 등은 의 중심으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 중심으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 등 장신로 소득계 등도 확인 조리 가득 지름지 등 장신으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 등 장신으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 등 장신으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 등 장인 조리 가득 지름지 등 장인 조리 가열, 조득 기능로 후 2시간 이내 CCP3 기록지 중심으로, 소득제 등도 확인 조리 가득 지름지 등 기록지 중심으로, 소득제 등도 확인 조리 가득지 등 기록지 등한 시작시간, 조리와로 후 2시간 이내 CCP3 기록지 중심으로 소득에 등도 확인 조리 가득지 등한 기록지 등한 시작시간, 조리와로 후 2시간 이내 CCP3 기록지 중심으로 소득계 등도 확인 조리 가득지 등한 기록지 등한 시작시간, 조리와로 후 2시간 이내 CCP3 기록지 등한 2시간 이내 중심으로 소득계 등도 확인 조리 가득지 등한 2시간 이내 CCP3 기록지 등한 2시간 이내 중심으로 소득계 등도 확인 조리 가득지 등한 2시간 이내 CCP3 기록지 등한 2시간 이내 CCP3		구분	내용	관련서류	비고
집단환자 발생 보고 이내 보고 여부 환자 발생 인지 후 은폐축소 여부 보존식 보관 및 관리상태 144시간 보관 여부 및 보관 상태 음용수 위생관리 우유 급식관리 우유 급식관리 수유 급식관리 수유 급식관리 수유 급식관리 수유 급식원지 추산물자등처리하가증 또는 축산물자등처리하가증 또는 축산물자등제신고필증 사본 학교 급식품 남품차량 식재료 남품차량 식재료 남품차량 심품 및 검수시간, 식재료 은도 측정 및 기록, 지래병세서 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 상태 환리 환인 여부 추산 유원상태 확인 및 기록 여부 57℃ 이상으로 제공되지 않는 공권 학교 급실론 기록지 상단 작성의 적절성 상단 작성의 적절성 상단 작성의 적절성 상단 장성의 적절성 상단 작성의 적절성 상단 관계 전로 로 위원한 시품이 가능 공권 확인 여부 등 취급장소전처리실과 조리실〉분리, 조리로구(환,도마,장갑,용기) 구분, 음식 충실온도, 소독제 농도 확인 CCP2 기록지 〈단 각성의 적절성 상단 검색적으로 위험한 식품의 가영, 소독 공권 확인 여부 등 취급장소전처리실과 조리실〉분리, 조리로구(환,도마,장갑,용기) 구분, 음식 충실온도, 소독제 농도 확인		환자 발생 신고 여부	환자 발생 현황 파악	보건일지	
발생 보고 이내 보고 여부 환자 발생 인지 후 은 제축소 여부 보존식 보관 및 관리상태 144시간 보관 여부 및 보관 상태 검식인지 후인 전체 전체인지 후인 전체인지 수집검사 결과서, 지수조 청소필증, 지수조 확인일지 우유 급식관리 우유 급식시간, 보관 등 보건인지 또는 보건인지 계약방법, 위생사고 발생 시 계약 급식품목별 물품표준구매 계약서 위탁급실계적에서) 후산물 구매 관련 수시자간에 정한 사항 등 모든 축산물판매신고필증 사본 학교 급식품 남품차량 등목종 (보냉, 냉동탑차 여부) 남품기사 건강진단결과서 사본 건강진단결과서 사본 건강진단결과서 사본 전상기 등록 경우 및 기록, 복수 검수 여부 조리실무사건강진단 실시 제약 계약 제안 전체 확인 및 기록 이부 개인위생 관리 기상 등 위생상태 확인 및 기록 이부 57℃ 이상으로 제공되지 않는 참제으로 위험한 식품의 가열, 소독 상단검토 기록지 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리설) 분리, 조리로구(칼도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심은도, 소독제 농도 확인 CCP2 기록지 중심은도, 소독제 농도 확인 보관 상태 사람으로 유입을 보고 참으로 유입을 보	기마장기	환자 발생 인지 24시간			
환자 발생 인지 후 은폐축소 여부 144시간 보관 여부 및 보관 상태 당일 제공 식단 점식일지 수 241 전과서, 지수조 황신일지, 무유 급식관리 보관 및 접수시간, 무유 급식시간, 보관 등 보건일지 적절성 (★ 위탁급식계약서) 역한 사항 등 보는 축산물가공처리하가증 또는 숙산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 모든 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 또는 수산물가공처리하가증 모든 수산물가공처리하가증 모든 수산물가공처리하가를 보는 기계로 나를 가장 보증기가 보증되어 보존되었다면 기계로 보증기가 보증되어 사본 보증기가 건강진단결과서 사본 전상기단결과서 사본 보증기가 기원에서 보증기가 함께 보존되었다면 기계되어 상태 확인 및 기록 여부 기인위생 상태 확인 및 기록 여부 57℃ 이상으로 제공되지 않는 상재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 시단검토 기록지 공성으로 위험한 식품의 가열, 소독 시단검토 기록지 공성으로 소독제 농도 확인 (CCP2 기록지 중심으로, 소독제 농도 확인 (CCP2 기록지 중심으로, 소독제 농도 확인					
보존식 보관 및 관리상태 144시간 보관 여부 및 보관 상태 당일 제공 식단 점심임지	20	환자 발생 인지 후			
보존식 보판 및 판리상대 144시간 보판 여부 및 보판 상태 검식일지		은폐·축소 여부			
지식일지 확인 수결감사 결과서, 지수조 청소필증, 제수조 확인일지 우유 급식관리 보증 및 검수시간, 보관 등 보건일지 직접성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서) 국산물 구매 관련 당사자간에 정한 사항 등 모든 축산물 구매 관련 식재료 납품차량 당사자간에 정한 사항 등 모는 축산물관매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량 등록증 (보생, 생동탑차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 검품 및 검수시간, 식제료 근도 측정 및 기록, 보수 검수 여부 지대명세서 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 장리 확인 여부 등 가장이 작업 전 조리실무사 건강전단결 파서 일일 위생·안전 접검표 조리과정 식품취급 및 조리 조리로구감, 도마,장갑,용기, 가원, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인 (CP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인	보존스	보관 및 관리상태	144시가 보관 여부 및 보관 상태		
응용수 위생관리 저수조 청소필증, 저수조 황인일지 우유 급식관리 우유 급식관리 우유 급식시간, 보관 등 보건일지 또는 보건일지 제대 구매계약의 적절성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서) 등사자간에 정한 사항 등 모든 축산물가공처리허가증 또는 축산물관매신고필증 사본 이과료 납품차량 이로 급심품 납품차량 등록증 (보생, 생동답차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 검증기사 건강진단결과서 사본 검증 및 기록, 보수 검수 여부 조리실무사건강진단결 과서 기인위생 관리 화면 여부 목가 소리실무사 건강선대 확인 이부 등 57℃ 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 잠계적으로 위험한 식품의 가열, 소독 식단검토 기록지 공리장 선존도, 소독제 농도 확인 (CCP2 기록지 점급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(참,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인					확인
지수조 확인일지 우유 급식관리 수유 급식관리 수유 급식인지 또는 보건일지 실정성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약시) 지약방법, 위생사고 발생 시 계약 당사자간에 정한 사항 등 유산물 구매 관련 실제료 납품차량 수산물 구매 관련 식재료 납품차량 식재료 납품차량 식재료 납품차량 보품기사 건강진단결과서 사본 접수 모두 축정 및 기록, 국라일무사건강진단 실시 여부 개인위생 관리 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 상태 확인 여부 최한 여부 지인위생 상태 확인 여부 지인위생 상태 확인 여부 지인위생 상태 확인 여부 지인위생 상태 착장 소 위생상태 확인 및 기록 여부 등장한 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 작계적으로 위험한 식품의 가열, 소독 시단검토 기록지 공권 수 시단검토 기록지 실위 기록 이부 등 경쟁 확인 여부 등 경쟁 확인 여부 등 경쟁 함인 여부 등 경쟁 확인 여부 등 경쟁 확인 여부 등 경쟁 확인 여부 등 시단검토 기록지 실위 상대 급하는 스타고 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 관리 사람이 작용 기원, 소독 공정 확인 여부 등 경쟁 함인 여부 등 경심온도, 소독제 농도 확인 CCP2 기록지 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인					
다음 급식관리 남품 및 점수시간, 보관 등 보건일지 식재료 구매계약의 적절성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서) 축산물 구매 관련 식재료 위생관리 식재료 납품가상 소재료 납품가상 보품 및 검수시간, 보관 등 보건일지 중산물가공처리하가증 또는 축산물관매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량 등록증 (보냉, 냉동답차 여부) 납품기사 신재료 납품기사 보품 및 검수시간, 식재료	음	-용수 위생관리			
우유 급식관리 우유 급식시간, 보관 등 보건일지 석재료 구매계약의			나무 미 키스키키		
식재료 구매계약의 점설 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서) 의 대표 위생관리 의 대표 위생관리 의 대표 남품차량 등록증 (보냉, 냉동합차 여부) 남품기사 건강진단결과서 사본 CCP1 기록지 의 위상・안전 점검표 의 위상・안전 점검표 의 위상・안전 점검표 의 대표 남품차량 의 대표 남품차량 의 대표 남품차량 등록증 (보냉, 냉동합차 여부) 남품기사 건강진단결과서 사본 조리실무사건강진단결과서 사본 조리실무사건강진단결 과 대대에서 의 대대에서		우유 급식관리			
적절성 (★ 위탁급식의 경우 위탁급식계약서) 식 재료 위생관리 식 재료 위생관리 식 재료 납품차량		시케크 그레케야네	우유 급식시간, 보관 등	보건일지	
(★ 위탁급식의 정우 위탁급식계약서) 축산물가공처리허가증 또는 축산물판매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량			케이탈 바 이 레이크 바 레 네 케이탈	그리포ㅁ버	
위탁급식계약서)					
축산물 구매 관련 축산물판매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량 식재료 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부) 납품 및 검수시간, 식재료 건강진단결과서 사본 전 수 납품 및 검수시간, 식재료 온도 측정 및 기록, 복수 검수 여부 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 상태 확인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 기에 여부 기가 전강진단결 과서 원일 위생·안전 점검표 조리살무사건강진단결 작성의 적절성 전조리실무사 건강상태, 확인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 57℃ 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 점제적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칸,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인		"	당사사간에 성한 사양 등	물품표순구매 계약서	
축산물 구매 관련 또는 축산물판매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 건강진단결과서 사본 전 수 본 측정 및 기록, 보수 검수 여부 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 관리 전 조리실무사건강진단절 과서 및의 작업 전 조리실무사건강진단절 과서 보험인 여부 통한 이 어부 보장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 57℃ 이상으로 제공되지 않는 삼단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(찰,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인		위탁급식계약서)		호시민기 고취기원기 즈	
축산물 구매 관련 축산물 구매 관련 축산물판매신고필증 사본 학교 급식품 납품차량 등록증 (보생, 생동탑차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 접 수 모디실무사건강진단결과서 사본 전우 검수 여부 보증 수 경 및 기록, 보수 검수 여부 기인위생 상태 학인 여부 부장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 37℃ 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 식단점토 기록지 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인					
식 재 료 위생관리		축산물 구매 관련		_	
위생관리 식재료 납품차량 식재료 납품차량 실재료 납품기사 선재료 납품기사 선품 및 검수시간, 식재료 전 수 조리실무사건강진단결과서 사본 조리실무사건강진단 실시 여부 개인위생 광리 확인 여부 확인 여부 확인 여부 조리실무사건강진단결 과서 일일 위생·안전 점검표 조리실무사건강진단결 과서 일일 위생·안전 점검표 조리실무사건강진단결 과서 실일 위생·안전 점검표 조리실무사건강진단결 공장 확인 여부 57°C 이상으로 제공되지 않는 심단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인 합점 급식품 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 CCP1 기록지, 거래명세서 조리실무사건강진단결 과서 일일 위생·안전 점검표 실단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인					
식재료 납품차량 등록증 (보냉, 냉동탑차 여부) 납품기사 건강진단결과서 사본 접품기사 건강진단결과서 사본 접품기사 건강진단결과서 사본 접 수 유정 및 기록, 복수 검수 여부 조리실무사건강진단결 과서 역부 개인위생 상태 확인 여부 기원위생 상태 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인				1 -	
(보냉, 냉동탑차 여부)	778124	2 2 - 2 - 2 - 2 - 2			
성재료 납품기사 건강진단결과서 사본 검 수 납품 및 검수시간, 식재료		식재료 납품차량 		, , ,	
식재료 납품기사 건강진단결과서 사본					
접 수 납품 및 검수시간, 식재료 온도 측정 및 기록, 복수 검수 여부 조리실무사건강진단 실시 조리실무사건강진단결 과서 여부 개인위생 상태 학인 및 기록 여부 화인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 57°C 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 소리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인		식재료 납품기사			
점 수 온도 측정 및 기록, 거래명세서 조리실무사건강진단 실시			나프 미 저스키카 시케크	건강진단결과서 사몬	
중사자 개인위생 관리 조리실무사건강진단 실시 여부 조리실무사건강진단결 과서 행인 여부 매일 작업 전 조리실무사 건강상태, 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 일일 위생·안전 점검표 57℃ 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인 (CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인		-1 &		CCP1 기록지,	
조리실무사건강진단 실시		검 수 	_ ' ' ' ' ' '	거래명세서	
중사자 개인위생 관리 여부 개인위생 상태 매일 작업 전 조리실무사 건강상태, 확인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 57°C 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 소리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인		그리시민기코카카라 시기	목수 검수 여부	フ키시민기기기라	
개인위생 상태 매일 작업 전 조리실무사 건강상태, 확인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 일일 위생·안전 점검표 ** 57°C 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 식단검토 기록지 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 소리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인	종사자				
환인 여부 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부 57°C 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 소대주기를 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인	.,		매익 작업 저 조리식무사 거가산태		
57°C 이상으로 제공되지 않는 식단 작성의 적절성 참재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 식단점토 기록지 공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 식품취급 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인	관리		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	일일 위생·안전 점검표	
공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 식품취급 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인		72 11	1 0 7 = 11 0 0 1 1 = 21 1 1 1 1 1		
공정 확인 여부 등 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 식품취급 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인		식단 작성의 적절성	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	식다검토 기록지	
조리과정 취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 식품취급 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인		15 10-1 150		16.000 / 1-1-1	
조리과정 식품취급 및 조리 조리도구(칼,도마,장갑,용기) 구분, 음식 CCP2 기록지 중심온도, 소독제 농도 확인	. , , .				
중심온도, 소독제 농도 확인	조리과정	식품취급 및 조리		 CCP2 기록지	
		'''' \ \'			
Ⅰ		771017 17 19 19		CCD0 -1 = -1	
		_ 소리완료 및 배식 	온압 시삭시간, 조리완료 우 2시간 이내	CCP3 기독지 	

	구분	내 용	관련서류	비고			
		배식 또는 온도 관리,					
		배식도구 청결, 위생복장					
		착용,배식통관리 확인					
냉동-닝	냉장고(실) 온도관리	냉장·냉동고(실) 온도관리	CP1 기록지				
		식판표면 온도 71℃이상,					
식품접	촉표면 세척 및 소독	기계·기구 세척·소독 확인,	CP2 기록지				
		소독액 제조, 농도 확인 여부					
급식	식생활관 정기방역		> ⊏ - 2 3				
시설	실시 여부		소독필증				
설비	방충시설, 수세시설,		현장 확인				
위생 관리	환기시설 관리 상태		변경 확인				
친녀	식품창고 위생관리 상태		현장 확인				
식품위생법	집단급식소 설치신고						
관련 신고사항	여부		집단급식소 설치신고서				
기 타	교내매점 판매 식품 실태, 매점 위생 확인 일지, 환자 발생 보고 이후 학교의 조치사항 등						

《부록 4-1》가정통신문(예시 1)

교내 음식물 반입 금지 및 식중독 예방

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

최근 지구온난화 등으로 인해 계절과 관계없이 식중독이 연중 발생되고 있습니다. 학교와 가정에서 학생들의 건강한 생활을 위해 함께 지도해야 할 때입니다.

학교에서는 식재료 검수-조리-배식-세척과정에 이르기까지 위해요소 제거를 위하여 노력하고 있으며, 학부모 급식모니터링 활동을 강화하는 등 학생들의 건강을 위하여 최선을 다하고 있습니다.

가정에서도 아이들의 건강한 생활을 위해 개인위생(손 씻기) 등에 각별히 주의하여 주시기 바랍니다. 아울러 안전하고 건강한 학교생활을 위해 아래 사항을 당부드리니, 적극적인 협조 부탁드립니다.

학생들의 안전하고 건강한 학교생활을 위해 학교장의 허가 없이 학부모 임의로음식(햄버거, 빵류, 아이스크림, 기타 간식 등)을 교내에 반입을 원칙적으로 금지합니다. 반입을 원하시는 학부모님께서는 사전에 담임선생님에게 연락하여 주시고 학교장의 반입허가가 있는 경우는 위생상태 검사 및 식중독 사고 발생 시 원인규명을 위하여 보존식으로 1인분(150g 이상)을 -18℃로 144시간 이상 냉동 보관해야 하므로 식생활관에 반드시 연락해 주시기 바랍니다.

또한 등하교길에 학생들이 부정불량식품을 사먹지 않도록 지도하여 부정·불량식품으로 인한 피해를 입지 않도록 가정에서도 적극적인 지도 부탁드립니다.

20 . . .

○ ○ ○ ○ 학교 장

《부록 4-2》가정통신문(예시 2)

급식 중단에 대한 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님들께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

보건당국에서는 원인 규명을 위하여 현재 역학조사 중이며, 환자 확산방지를 위해 당분가 학교급식을 중단하기로 결정하였습니다.

학부모님께서는 다소 불편하시더라도 당분간 개별 도시락 및 음용수를 지참하여 학생들을 등교시켜 주실 것을 부탁드립니다.

추후 보건당국의 역학조사 결과 재발요인이 없으면 급식이 재개되며, 학교에서는 재발 방지대책을 수립하여 학생 건강관리에 만전을 기하도록 하겠습니다.

끝으로 학교에서는 상황처리에 역할과 책임을 다할 것입니다. 학교의 조치에 대하여 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

< 협 조 사 항 >

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 중식 도시락 및 음용수(끓인 물) 준비
- ▶ 결석생 개인학습 지도
- ▶ 하교 후 유중상이 발병된 학생은 담임선생님이나 학교에 연락

20 .

○ ○ ○ ○ 학 교 정

《부록 4-3》가정통신문(예시 3)

개인위생 관리에 대한 협조

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님의 심러가 크셨을 것으로 생각됩니다.

학교에서는 원인 규명을 위하여 역학조사 중에 있으며, 이와 관련하여 대책을 수립하여 운영하고 있습니다. 원인이 밝혀질 때까지 시일이 소요된다고 하오니불편하시더라도 최종결과가 나올 때까지 다음 사항을 협조 부탁드립니다.

🍑 학교 조치사항

- ▶ 학생 개인위생 및 학교환경위생관리 강화: 손 씻기 지도, 교내 방역 강화 등
- ▶ 학교급식 중단 및 학교 식수 공급 중단: ○월 ○일 ~ ○월 ○일
- ▶ 매점에서 식품판매 금지
- ▶ 외부음식 반입금지
- ▶ 학교 집단환자 감시체계 운영

향후 조치사항

- ▶ 보건당국과 협의하여 재발요인이 없으면 급식 재개
- ▶ 식중독 의심 증상으로 결석하는 학생은 출석 처리

● 가정에서 협조해 주실 사항

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 하교 후 유증상이 발생되어 병원치료를 받은 경우 담임선생님께 전화 연락

20 . .

○ ○ ○ ○ 학 교 장

《부록 4-4》가정통신문(예시 4)

급식 재개 안내

학부모님 가정에 건강과 행복이 가득하시길 기원합니다.

본교 학생 중에 설사, 구토, 복통, 발열 등의 증상을 호소하는 식중독 의심환자가 발생하여 학부모님께 심려를 끼쳐드려 송구스럽게 생각합니다.

식중독 의심환자 집단발병이 수습되고, 보건당국과 협의하여 식중독 재발요인이 없다고 판단하여 2000년 0월 0일부터 급식이 재개됨을 안내드립니다.

끝으로 학교에서는 재발 방지를 위하여 최선의 노력을 다하겠습니다. 학부모님의 변함없는 신뢰와 협조 당부드립니다.

🍑 학교 조치 사항

- ▶ 식생활관 및 화장실 등 교내 방역 실시
- ▶ 식중독 예방 교육 실시
- ▶ 음식 섭취 전, 화장실 이용 후 비누를 이용한 손 씻기 지도

가정에서 협조해 주실 사항

- ▶ 개인위생을 위해 음식 섭취 전, 용변 후 비누를 이용한 손 씻기(1일 8회 30초 손 씻기)
- ▶ 급식 외의 외부음식 반입금지

20 . .

○ ○ ○ ○ 학교 장

《부록 5》역학조사 방법

역학조사 기관별 역할 및 방법

□ 역학조사 실시: 기관별 역할

구분	역할 및 임무
학교 및 교육청	○역학조사의 원활한 진행 협조
보건소 시·군·구청 식품의약품안전청	○역학조사 및 가검물 채취(급식종사자 및 발병 학생 채변, 먹는 물 등) ○원인추정 보존식, 식재료, 구내매점 및 학교 주변 판매 식품 등 수거 ○식품유통, 반입현황, 조리, 이동 경로에 대한 계통조사

1) 학교: 역학조사 협조

- 현장보존 철저
- 교육청 및 시·군·구(보건소) 역학조사반이 도착하기 전까지 현장보존(훼손 금지) 철저 ※ 식생활관은 관계자 외 출입 통제
- 보존식 훼손 금지: 보관 또는 사용 중인 보존식이나 식재료는 역학조사가 완료될 때까지 폐기, 소독 등 현장을 훼손하거나 원인 규명을 위한 행위를 방해해서는 안 됨 [근거: 식품위생법 시행규칙 제57조, 제95조]
- 정수기, 지하수, 물탱크 등 현장보존(소독, 청소 등 금지)
- 칼, 도마, 행주, 등 환경 가검물 보존(조리실 청소, 소독 등 금지)
- 역학조사 진행 협조
- 역학조사 시 교직원 역할분담(예)

구분	역할 및 임무
담임교사	○식중독 징후(설사/복통/구토/발열) 환자파악 및 역학조사 협조
보건교사	○식중독 징후 환자 모니터 자료 취합/정리/분석 ○보건실 이용환자에 대한 실태 파악/분석 ○역학조사 전 환자에게 약물투여 금지 ○보건교육 기획 및 실시 등
영양(교)사	○보존식 확보(위탁 급식학교 학교 측에서 확보), 환경 가검물 채취 협조 ○관련 서류 확보 등

- 역학조사 종료 전까지 학생 귀가 보류
- 한 장소에 환자를 집결시켜 역학조사(채변 및 설문 조사) 협조
- 보건실 방문환자 역학조사 전 환자에게 약물투여 금지
- 역학조사반의 식재료, 보존식, 음용수 및 조리수, 환경가검물(칼, 도마, 식판 등), 환자 가검물 채취에 적극 협조 및 입회
- 식중독 발생 등으로 관계기관에 보존식 인계 시 수거증을 받고 인계(책임소재 명확화)

- 전교생을 대상으로 유증상자 조사현황 및 최초 발명 일시, 급식 여부 등을 기록 제공
- ⇒ 질병에 따라 잠복기가 긴 질환이 있으므로 매일 환자 현황을 파악하여 신환자를 추가로 기록
- 역학조사 시 학교에서 조사한 내용을 근거로 외부반입 음식, 학교 주변 판매 식품 등식중독 발생 원인이 될 수 있는 모든 식품을 채취할 수 있도록 정보제공 등

2) 교육지원청: 역학조사 협조

- 공동조리교에서 집단 식중독 의심환자 발생 시 감염원 조사를 위한 학교 간 협조 및 조정역할 수행
- 집단 발생이 세균성이질 등 제1군 감염병으로 확인되는 경우 확산방지를 위하여 설사 확자 감시체계 운영 및 환자 발생 현황 파악
- 월간식단, 급식일지, 환자 발생 분포도 및 급식 외적인 요인(외부음식 반입, 현장학습 등)을 파악하여 역학조사 협력 및 급식 재개 협의
- 학교 식중독 조기경보시스템 입력 지도, SMS문자 발송, 관내 모든 급식학교에 위생관리 강화 공문 발송, 역학조사 결과 교육청 홈페이지 게재 등을 통하여 확산 및 유사사례 발생 방지 노력
- 당해 학교 특별 위생 현장 확인 및 지도 강화
- 식중독 의심환자 발생 위탁 급식업체 운영학교 모니터링 관리 등
- 관계기관(학교, 교육지원청, 역학 조사기관) 담당자 연락처를 파악하여 정보 공조체제 유지
- 화자명단, 진행 상황, 언론대응 등

3) 보건소, 시·군·구청, 식약청: 역학조사 실시

- 설문조사 실시
- 대상자: 유증상자 및 영양(교)사 조리실무사 그 외는 역학조사관이 결정
- 조사방법: 설문자와 응답자가 일대일로 하는 것이 이상적이나, 대규모 발생 시 교실, 강당 등에서 설문 문항별 설명을 통해 단체로 시행 가능
- 조사목적: 발병일시, 환자의 증세, 학반별 분포, 식단·음료수, 기타(외부음식 섭취 등) 발병률을 비교 분석하여 원인 병원체를 확인하고 감염원 및 감염경로 규명에 활용
- 채변 검사(대변 검체, 직장도말 검체)
- 대상자: 유증상자 및 영양(교)사·조리실무사 그 외는 역학조사관이 결정
- 대변 검체(1개): 입원환자와 증상이 심한 유증상자는 가급적 대변 검체 채취
- 직장도말 검체(2개): 면봉을 수송배지액에 적신 후 대상자의 직장(항문)에 2.5~4cm 정도 산입 후 처처히 돌려 채취하여 수송배지에 넣음
- 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요
- 보존식 수거
- 대상: 최근 144시간 동안 보관된 중식(조식, 석식 제공 시 모두 포함)
- 검사방법: 시·군·구청 역학조사반이 수거하여 보건환경연구원에 검사의뢰
- 검사항목 및 결과: 식중독원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요
- 음용수 및 조리수 수질검사

- 대상: 정수기, 저수조물, 조리용수 등
- 검사방법: 11 멸균팩에 각 1건씩 채수하여 일반 세균, 대장균 등 검사
- 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요 ※ 식품 용수로 사용되는 지하수는 노로바이러스 검사 실시
- 환경 가검물 채취
- 대상: 칼, 도마, 식판 등
- 검사방법: 면봉을 수송배지액에 적신 후 채취한 후, 수송배지에 넣음
- 검사항목 및 결과: 식중독 원인 세균 및 바이러스 검사 등 / 5일~7일 소요
- 조리과정 및 조리장 환경조사
- 대상: 식단표 조사(최근 2주간), 식자재 수거 검사, 조리장 환경조사 및 조리과정 면담 조사

《부록 6》일일환자 발생 보고 서식

집단환자 발생 현황 보고(예시)

학교명: 00학교

◎ 보고일시: 0000. 1. 4.(월). 09:30현재

일시	환자수			완치 현재 -			비고			
	최초 발생	추가 발생	합계 (누적)	환자수 (누적)	환자수	입원	통원	자가 치료	계	(결석)
1.4.(월)	17	35	52	0	52	0	7	45	52	6
1.5.(화)		15	67	37	30	0	14	16	30	4
1.6.(수)		0	67	64	3	0	0	3	3	0
1.7.(목)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.8.(금)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.9.(토)		0	67	67	0	0	0	0	0	0

※ 환자 발생 익일부터 완치일까지 매일 오전 09:30까지 메신저 보고

매일 오후 16:30까지 업무관리 서면보고

※ 화자수

- 식중독 사례 정의 환자수 기록
- 결석 학생 중 식중독 의심으로 치료 중인 학생을 포함하여 작성하며 비고(결석)란에 결석 학생수 표기

《부록 7》학교 식중독 원인조사 결과보고

학교 식중독 원인조사 결과보고(예시)

기관명: ○○교육지원청(○○학교)

1. 발생개요

가. 학교현황

학교명	설립별	급식형태	소재지	비고
○○학교				

나. 환자발생 현황

- 주요증세: 복통 및 설사
- 환 자 수: 전체 급식학생 00명 중 00명(0.0%)
- 학교의 인지시기: 0000년 1월 4일(월) 오전 8시 30분경 발병상황 인지
- ⇒ ○○교육청 보고 및 ○○시·군·구청 신고일시: 0000년 1월 4일 오전 11시 30분경
- 일자별 발병 및 치료현황

일시	환자수			완치	현재	치료현황				비고
	최초 발생	추가 발생	합계	환자수	환자수	입원	통원	자가 치료	계	(결석)
1.4.(월)	17	35	52	0	52	0	7	45	52	6
1.5.(화)		15	67	37	30	0	14	16	30	4
1.6.(수)		0	67	64	3	0	0	3	3	0
1.7.(목)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.8.(금)		0	67	66	1	0	0	1	1	0
1.9.(토)		0	67	67	0	0	0	0	0	0

2. 급식실시 현황

가. 급식운영 현황

- 급식인원: 학생(재적 00명, 급식 00명), 교직원(재직 00명, 급식 00명)
- 종사자수: 영양(교)사 및 조리실무사00명
- 급식시간: 12:10 ~ 13:00까지
- 나. 식단내용: 발병일로부터 최근 144시간: 일자/식단명 기재
- 다. 식재료 납품업체 및 위생관리 현황 등
- 식재료 납품업체: 농산물, 수산물, 공산품, 축산물 등 구분 기재
- 위생관리 현황: 납품업체 위생 현장 확인(보건증 확인, 납품온도 확인 등) 및 위생교육 실시 현황 기재

3. 주요 조치내용

- □○○학교
- 학교장 주재 긴급 대책회의: 0000. 1. 4.(월) 09:00
- ○○교육청 전언보고 및 ○○시·군·구청 전언 신고: 0000. 1. 4.(월) 11:30
- 학교 급식재료 검수 철저, 급식 조리 위생상태 철저 및 위생교육 실시

□ ○○시·군·구청 및 보건소(역학조사 수행: 0000. 1. 4.(월) 15:00경

- 환자가검물(00명): 학생 00명, 영양(교)사 0명, 조리실무사0명
- 환경가검물: 보존식, 음용수, 식기구 등

□ ○○교육지원청

- ○○학교에 관련 보고서식 안내: 0000. 1. 4.(월) 11:35
- ○○학교 현장 확인: 0000. 1. 4.(월) 15:00
 - 발병환자 개인의 최초 발병일시 및 식품섭취 실태조사
 - 급식관련 서류 확인(식단표, 검수서, ccp 등)
 - 보존식 및 음용수 위생관리 여부 파악
- o 학교급식 위생관리 철저 지도: 0000. 1. 7.(목): 15:00

4. 식중독 원인조사 결과

가, 식단작성 및 식재료 검수, 종사자 건강 및 위생상태, 조리작업과정 등 조사결과

: 학교 자체, 교육청 및 역학조사반 현장 확인 결과 이상 없었음.

나. 역학조사 결과

- 설문조사: 유증상 학생 및 조리실무사00명 실시
- 환자가검물(직장도말검사/식중독균 등 0종) 검사: 57명 중 ⇒ 8명(노로바이러스 4명, 황색포도구균 4명 검출)
- 환경가검물(대장균, 살모넬라) 검사: 칼, 도마, 식판(3건) ⇒ 모두 음성

다. 보건소(역학조사관)의 종합 결론

- 조리실무사 및 보존식에서 특별한 문제점이 발견되지 않았고 급식 음식물에 대한 통계 분석 결과 추정 감염경로를 확인할 수 없었고.
- 황색포도구균이 검출된 4명의 독소형 타입이 3가지로 다양하게 검출되어 이번 집단 설사환자 발생의 주요 원인으로 볼 수 없음

5. 시사점 및 향후계획

가. 식중독 사고에 대한 역학조사 결과 시사점

식중독 사고에 대한 역학조사 결과 학교급식과의 연관성을 찾기 어렵다는 결론을 얻었지만,
 앞으로 식중독 예방을 위한 교육 및 식품위생관리에 보다 철저를 기하는 계기가 되었음

나. 식중독 방지를 위한 개선 방안 및 향후계획

- 손 씻기 등 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시
- ㅇ 철저한 식재료 대면검수 및 급식 현장 확인

- 학교 내 매점 식품관리 철저 및 학교주변 부정·불량식품 매식금지 등 생활지도 강화
- 학교 내 집단 환자 감시체계 상시 구축 운영 철저 등
- ※ 동 형식을 근거로 개인위생 철저 및 식중독 예방교육 실시
- ※ 보고시기: 마지막 환자 발생 후 1개월 이내(종결보고) → 보건당국의 역학조사 결과보고서로 갈음 가능