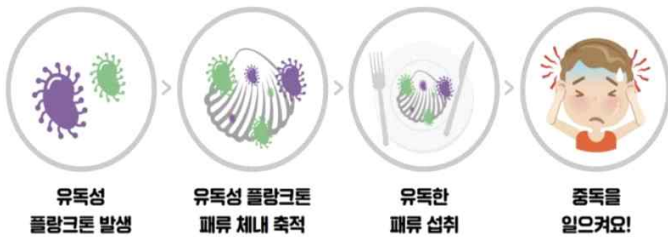


봄철 해수온도 상승으로 부산, 경남연안에서 채취된 홍합에서 마비성 패류독소가 검출됨에 따라 조개류 섭취에 주의가 요구되고 있습니다.

## 패류독소란?

패류가 유독성 플랑크톤을 섭취하여 패류의 체내에 그 독이 축적되는 것으로 패류가 자체적으로 독소를 생성시키는 것은 아닙니다.



## 패류독소의 특징

- ◆ 봄철에 대량 번식하는 유독성 플랑크톤을 패류 등이 섭취해 발생합니다.
- ◆ 식중독을 일으키거나 심하면 근육마비, 호흡곤란 증상 등으로 사망에 이를 위험이 있습니다.

## 패류독소의 종류



마비성 패류독소	발생 조개	진주담치, 굴, 피조개, 꼬막, 대합 등
	증상	섭취 후 30분 이내 입술 주위 마비에 이어 점차 얼굴, 목 주변으로 퍼지면서 두통, 메스꺼움, 구토 등을 수반하고 심한 경우 언어장애, 근육마비 등을 야기시키며 증상이 더욱 심해지면 호흡곤란으로 사망을 초래
기억상실 패류독소	발생 조개	진주담치, 굴 등
	증상	섭취 후 24시간 이내 설사, 두통, 구토, 위장염, 단기 기억상실이 나타나고 심한 경우 만성적인 신경 이상 증세 발생
설사성 패류독소	발생 조개	진주담치, 굴, 모시조개 등
	증상	무기력증과 메스꺼움, 설사, 구토, 복부 통증 등 소화기계 증상을 일으키며 치명적이지 않아 일정 기간 지난 후 회복
신경성 패류독소	발생 조개	진주담치, 굴, 대합
	증상	이비인후 계열의 질환, 마비성 패류독소와 비슷한 증세

## 패류독소 섭취 시 나타나는 증상은?



냉동/가열 시에도 패류독소는 잘 파괴되지 않아요



## 패류독소 예방 방법

패류독소는 3월부터 증가하기 시작하므로 그 전에 채취하여 독소를 최소화하는 것이 좋습니다.

패류독소가 한창 유행인 기간에는 남시터나 여행지에서 임의로 패류를 채취하여 감염되지 않도록 주의합니다.



# 2018년 5월 학교급식 식단 안내

	5/1 	5/2 	5/3 	5/4 
	환경체험학습	<b>“생 일 잔 치”</b> 영양잡곡밥 5. 표고미역국 5.6.13.18. 어묵마늘쫄조림 1.5.6.13. 콩나물제육볶음 5.6.8.10.13. 배추김치 9.13. 초코짬뽕 1.2.5.6.13. 	수수밥 청국장찌개 5.6.9.10.13. 무생채 13. 깻잎순나물볶음 5.6. 파닭 2.5.6.12.13.15. 배추김치 9.13.	현미밥 닭고기무국 5.6.13.15. 고등어무조림 5.6.7.9.13. 열무된장찌개 5.6.13. 미역줄기볶음 5. 배추김치 9.13.
5/7 	5/8 	5/9 	5/10 	5/11 
대체공휴일	<b>“채식의 날”</b> 기장밥 시래기된장국 5.6.9.13. 양배추쌈&양념장 5.6.13. 버섯탕수육 1.2.5.6.12.13. 알감자버터구이 2.5.13. 석박지 9.13.	멸치우영볶음밥 5.6.13. 근약어묵국 1.5.6.13. 썩갠애스타리버섯무침 5.6.13. 떡볶이&순대튀김 1.2.5.6.10.12.13. 배추김치 9.13. 딸기	차조밥 머위대들깨탕 5.6.9.13. 오리불고기 5.6.13. 어묵양파볶음 1.5.6.13. 배추김치 9.13. 상추쌈&쌈장 5.6.13.	검정콩밥 5. 추어탕 5.6.13. 숙주미나리무침 치즈닭갈비볶음 2.5.6.13.15. 배추김치 9.13. 대추방울토마토 12.
5/14 	5/15 	5/16 	5/17 	5/18 
영양잡곡밥 5. 참치김치찌개 5.9.13. 열무된장찌개 5.6.13. 시금치무침 5.6. 관동기 1.2.5.6.12.13.15. 석박지 9.13.	재량휴업일	현미밥 돼지갈비찜(영양) 5.6.10.13. 콩나물무침 5.6. 견과류멸치볶음 13.14. 배추김치 9.13. 녹두닭국 13.15.	검정쌀밥 꽃게탕 5.6.8.9.13. 상추오이무침 5.6.13. 닭강자볶음 5.6.13.15. 채소계란말이 1.5. 배추김치 9.13.	차조밥 떡만두국 1.5.6.10.13. 소시지브로콜리볶음 2.5.6.10.12.13. 야채튀김 1.2.5.6. 배추김치 9.13. 바나나
5/21 	5/22 	5/23 	5/24 	5/25 
재량휴업일	석가탄신일	카레라이스 1.2.5.6.10.12.13. 달걀파국 1.5.6.9.13. 청포묵무침 5.6.13. 미역줄기볶음 5. 동그랑땡구이 1.2.5.6.10. 배추김치 9.13.	보리밥 오리탕 5.6.13. 오징어참나물초무침 5.6.13.17. 과일샐러드 2.4.5.12.13. 떡갈비구이 2.5.6.10.13. 배추김치 9.13.	검정쌀밥 건새우아욱국 5.6.9.13. 모듬버섯볶음 1.5.6.13. 생선까스 1.2.5.6.13. 타르타르소스 1.5.13. 배추김치 9.13. 배 13.
5/28 	5/29 	5/30 	5/31 	
수수밥 순두부찌개 1.5.6.9.10.13. 양송이크림스파게티 1.2.5.6.10.13. 가지나물 5.6. 목살된장구이 5.6.10.13. 배추김치 9.13.	<b>“채식의 날”</b> 콩나물밥 5.6.13. 근대아욱된장국 5.6.9.13. 상추겉절이 5.6.13. 도토리묵야채무침 5.6.13. 생선전 1.5.6.13. 대추방울토마토 12.	참치채소비빔밥 5.6.13. 팽이버섯국 5.6.9.13. 두부조림 5.6.13. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13. 배추김치 9.13. 참외	영양잡곡밥 5. 오징어어묵국 1.5.6.13.17. 취나물무침(소금) 5.6.13. 돈육김치볶음 5.9.10.13. 표고잡채 5.6.8.13. 석박지 9.13.	

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://mujang.es.kr/> -> 알림마당 -> 식생활게시판

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!