



함께 배움과 삶을 가꾸는 행복한 학교

괴 목 교 육 통 신

☎ 063) 324-3617

발행일: 2020.6.29.

수인성 및 식품매개감염병 예방 수칙

학부모님 안녕하십니까?

최근, 무더위가 시작되면서 「수인성 및 식품매개감염병」 집단감염 사례가 발생하고 있습니다. 이에 따라 유치원 및 학교에서는 조리 환경, 조리사의 위생, 올바른 식재료 구입 및 관리 등 예방에 만전을 기하고 있습니다. 아울러, 각 가정에서도 다음과 같은 위생수칙을 준수 할 수 있도록 협조하여 주시기 바랍니다.

〈개인 위생 및 조리 위생 준수〉

1. 올바른 손 씻기 생활화

- 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기
- 외출 후, 화장실을 다녀온 뒤, 기저귀를 사용하는 영·유아 자녀를 돌본 뒤, 조리 전 등

2. 안전한 음식 섭취

- ◇ 음식은 충분한 온도에서 조리하여 익혀먹기
※ 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀 먹기
- ◇ 물은 끓여 마시기
- ◇ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기

3. 위생적으로 조리하기

- 칼·도마는 소독하여 사용하기
- 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기

4. 설사 증상이 있는 경우는 음식을 조리 및 준비 금지

괴 목 초 등 학 교 장