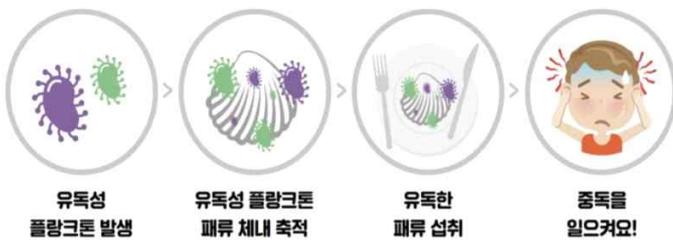


봄철 해수온도 상승으로 부산, 경남연안에서 채취된 홍합에서 마비성 패류독소가 검출됨에 따라 조개류 섭취에 주의가 요구되고 있습니다.

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	무기력증, 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?

마비성 패독 (PSP) 위험도 높음

30분 이내

입술 주위 마비 진행

얼굴, 목 주변 마비 진행 확대

심한 경우 근육마비, 호흡곤란으로 인한 사망

설사성 패독 (DSP) 위험도 낮음

무기력증, 메스꺼움, 설사, 구토, 복부통증

소화기계 증상 발생

회복 3일 소요



냉동/가열 시에도 패류독소는 잘 파괴되지 않아요

섭취 허용기준



* 허용기준 : 마비성 패독 0.8mg/kg, 설사성 패독 0.16mg/kg

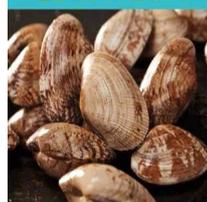
패류독소 예방 방법

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



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

'봄철 패류독소 섭취주의'



안전한 식생활, 실천에서 시작됩니다!



🍴 5월 학교급식 식단 안내 🍴

		5/1 Wed	5/2 Thu	5/3 Fri
		“생 일 잔 치” 영양잡곡밥 5. 소고기미역국 5.6.16. 어묵마늘종조림 1.5.6.13.16.18. 열무된장지짐 5.6.13.18. 콩나물제육볶음 5.6.10.13.18. 배추김치 9.13. 우리밀쿠치치즈케익 1.2.5.6.13.	수수밥 청국장찌개 5.9.10.13. 무생채 13. 깻잎순나물볶음 5.6.18. 파닭 2.5.6.12.13.15. 배추김치 9.13. 방울토마토 12.	현미밥 황태무국 5.6.18. 과일샐러드(일반) 1.2.4.5.12.13. 돈까스 1.2.5.6.10.12.13.18. 배추김치 9.13. 양파요구르트 2.
5/6 Mon	5/7 Tue	5/8 Wed	5/9 Thu	5/10 Fri
	기장밥 시래기된장국 5.6.13.18. 양배추쌈&양념장 5.6.13.18. 닭봉구이&머스터드소스 1.2.5.6.12.13.15.18. 배추김치 9.13. 짜요짜요 2.	멸치우영볶음밥 5.6.13.18. 곤약어묵국 1.5.6.13.16.18. 단무지무침 13. 썩갠애너타리버섯무침 5.6.13.18. 떡볶이 1.5.6.12.13.16.18. 배추김치 9.13. 딸바우유 2.	차조밥 머위대들깨탕 5.6.9.13.18. 오리불고기 5.6.13.18. 어묵양파볶음 1.5.6.13.16.18. 배추김치 9.13. 딸기 상추쌈&쌈장 5.6.13.18.	검정쌀밥 참치김치찌개 5.9.13. 시금치무침 5.6.18. 미역줄기볶음 5. 깻잎기 1.2.5.6.12.13.15.18. 깍두기 9.13.
5/13 Mon	5/14 Tue	5/15 Wed	5/16 Thu	5/17 Fri
영양잡곡밥 5. 돼지갈비찜(영양) 5.6.10.13.18. 콩나물무침 5.6.18. 배추김치 9.13. 녹두닭국 13.15. 방울토마토 12.	현미밥 오징어어묵국 1.5.6.13.16.17.18. 순두부달걀찜 1.2.5.6.10. 상추오이무침 5.6.13.18. 닭감자볶음 5.6.13.15.18. 배추김치 9.13. 애플파이 1.2.5.6.13.	볶음밥 2.5.6.10.13.16. 버섯된장국 5.6.13.18. 치킨샐러드 1.5.6.12.13.15. 견과류멸치볶음 13.14. 마늘종조림 5.6.13.18. 배추김치 9.13.	기장밥 떡만두국 1.5.6.10.13.16.18. 소시지브로콜리볶음 2.5.6.10.12.13.15.18. 머위대나물무침 5. 야채튀김 1.2.5.6. 배추김치 9.13. 바나나	보리밥 동태찌개 5.6.9.13.18. 숙주미나리무침 낙지당면볶음 5.6.8.13.18. 고사리들깨볶음 5.6.18. 치즈스틱 1.2.6. 깍두기 9.13.
5/20 Mon	5/21 Tue	5/22 Wed	5/23 Thu	5/24 Fri
차조밥 건새우아묵국 5.6.9.13.18. 오징어참나물초무침 5.6.13.17. 모듬버섯볶음 1.5.6.13.16.18. 수제함박스테이크 1.2.5.6.10.16. 배추김치 9.13. 팽이스테이크소스 1.2.5.6.12.13.16.	검정쌀밥 콩나물김치국 5.6.9.13.18. 오이부추무침 5.6.13.18. 견과류멸치볶음 13.14. 오삼불고기 5.6.8.10.13.17.18. 배추김치 9.13. 참외	현미밥 달걀파국 1.5.6.13.18. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13.18. 청포묵무침 5.6.13.18. 고기야채카레 1.2.5.6.10.12.13.16. 배추김치 9.13. 이오요구르트 2.	팔참쌀밥 오리탕 5.6.13.18. 연근호두조림 5.6.13.14.18. 상추겉절이 5.6.13.18. 랍스타커렛 1.2.5.6.13.18. 구운김 13. 배추김치 9.13.	검정쌀밥 돈육등뼈우거지탕 5.6.10.13.18. 감자행볶음 2.5.6.10.13.18. 깻잎순나물볶음 5.6.18. 아귀살장정(수제) 2.5.6.12.13. 깍두기 9.13. 앙금절편
5/27 Mon	5/28 Tue	5/29 Wed	5/30 Thu	5/31 Fri
수수밥 순두부찌개(돼지고기) 1.5.6.9.10.13. 양송이크림스파게티 1.2.5.6.10.13. 가지나물 5.6.18. 목살된장구이 5.6.10.13.18. 배추김치 9.13. 생크림비스킷슈 1.2.5.6.13.	콩나물밥(소고기제외) 5. 근대아묵된장국 5.6.13.18. 도토리묵야채무침 5.6.13.18. 마늘종조림 5.6.13.18. 생선전 1.5.6.13. 배추김치 9.13.	비빔밥 1.5.6.10.13. 복어국 1.5.6.13.18. 유채된장무침 5.6.18. 건파래자반 5.13. 오징어볶음 5.6.13.17.18. 배추김치 9.13. 찰도그 1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.	영양잡곡밥 5. 팽이버섯국 5.6.13.18. 취나물무침(소금) 5.6.13.18. 돈육김치볶음 5.9.10.13. 배추김치 9.13. 딸기	수수밥 감자수제비국 5.6.13. 갈치호박조림 5.6.13.18. 치커리사과무침 5.6.13.18. 견과류멸치볶음 13.14. 깍두기 9.13. 짜요짜요 2.

◆ 위 식단은 식자재 수급 및 학교사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

◆ 화학조미료는 전혀 사용하지 않으며 천연조미료인 다시마, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.

◆ 우리학교 급식 식재료 원산지: 쌀-국내산/환경쌀/김치-국내산/쇠고기-국내산/한우/돼지고기-국내산/닭고기-국내산/오리고기-국내산

18가지 알레르기 유발식품 표시 - '식품 등의 표시기준' 개정(15.4월)

- ①난류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

◆ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생, 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.