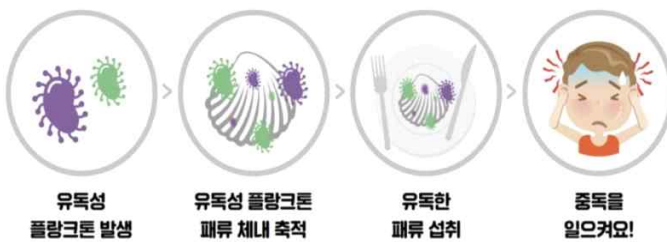


봄철 해수온도 상승으로 부산, 경남연안에서 채취된 홍합에서 마비성 패류독소가 검출됨에 따라 조개류 섭취에 주의가 요구되고 있습니다.

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

섭취 허용기준



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

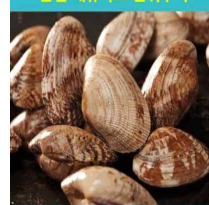
패류독소 예방 방법

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 “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. 우리밀कु치치즈케익 1.2.5.6.13.	5/2 Thu 수수밥 청국장찌개 5.9.10.13. 무생채 13. 갯잎순나물볶음 5.6.18. 파닭 2.5.6.12.13.15. 배추김치 9.13. 방울토마토 12.	5/3 Fri 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 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.	5/8 Wed 멸치우영볶음밥 5.6.13.18. 곤약어묵국 1.5.6.13.16.18. 단무지무침 13. 썩갠애느타리버섯무침 5.6.13.18. 떡볶이 1.5.6.12.13.16.18. 배추김치 9.13. 말바우유 2.	5/9 Thu 차조밥 머위대들깨탕 5.6.9.13.18. 오리불고기 5.6.13.18. 어묵양파볶음 1.5.6.13.16.18. 배추김치 9.13. 말기 상추쌈&쌈장 5.6.13.18.	5/10 Fri 검정쌀밥 참치김치찌개 5.9.13. 시금치무침 5.6.18. 미역줄기볶음 5. 관동기 1.2.5.6.12.13.15.18. 깍두기 9.13.
5/13 Mon	5/14 Tue 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.	5/15 Wed 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.	5/16 Thu 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	5/17 Fri 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 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	5/22 Wed 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.	5/23 Thu 팔참쌀밥 오리탕 5.6.13.18. 연근호두조림 5.6.13.14.18. 상추겉절이 5.6.13.18. 랍스타커렷 1.2.5.6.13.18. 구운김 13. 배추김치 9.13.	5/24 Fri 검정쌀밥 돈육등뼈우거지탕 5.6.10.13.18. 감자행볶음 2.5.6.10.13.18. 갯잎순나물볶음 5.6.18. 아귀살강정(수제) 2.5.6.12.13. 깍두기 9.13. 양금절편
5/27 Mon	5/28 Tue 콩나물밥(소고기제외) 5. 근대아육된장국 5.6.13.18. 도토리묵야채무침 5.6.13.18. 마늘종조림 5.6.13.18. 생선전 1.5.6.13. 배추김치 9.13.	5/29 Wed 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.	5/30 Thu 영양잡곡밥 5. 팽이버섯국 5.6.13.18. 취나물무침(소금) 5.6.13.18. 돈육김치볶음 5.9.10.13. 배추김치 9.13. 말기	5/31 Fri 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-국내산친환경쌀/김치-국내산/쇠고기-국내산한우/돼지고기-국내산/닭고기-국내산/오리고기-국내산

18가지 알레르기 유발식품 표시 -‘식품 등의 표시기준’(15.4월)

①난류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 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.