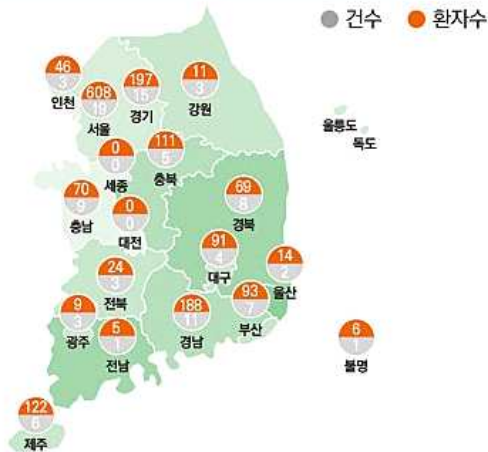


## ◆ 4월 식중독 발생지역 현황

### 식중독 발생지역 현황 (5년('18~22년) 4월 통계)



## ◆ 봄철 주의해야할 식중독균

클로스트리디움 퍼프린젠스는 산소가 없는 곳에서 잘 자라며, 스스로 열에 강한 아포를 만들 수 있어 끓인 음식이라도 다시 증식이 가능한 식중독 균입니다.



## ◆ 클로스트리디움 퍼프린젠스 특징

### • 강한 열 저항성

클로스트리디움 퍼프린젠스의 포자(아포)는 100°C에서 1시간 가열해도 생존할 수 있습니다. 따라서 조리과정에서 균이 완전히 사라지지 않는 경우가 있습니다.

\*아포(spore) : 클로스트리디움 퍼프린젠스 등의 특정균이 생존이 어려운 환경에서 만들어 내는 것으로 아포형태로 휴면상태를 유지하고 있다가 세균이 자랄 수 있는 환경이 되면 아포에서 깨어나 독소를 생성합니다.

### • 저온에서 증식가능

이 균은 60°C 이하의 온도에서 증식하며, 증식 과정에서 독소를 생산합니다. 이 독소가 식중독을 일으키는 주범이 됩니다.

### • 산소가 없는 환경에서 잘 자람

퍼프린젠스균은 산소를 싫어하고 아미노산이 풍부한 환경에서 잘 자라는 특성이 있습니다. 예) 육류

## ◆ 클로스트리디움 퍼프린젠스 오염경로

### • 육류 등을 대량 조리 후 실온에 방치 시

- 육류가 서서히 식는 과정에서 아포가 깨어나 식중독을 유발할 수 있습니다.
- \*원인식품: 제육볶음, 닭볶음탕 등 육류 조리식품

### • 운반도시락·벌크형 운반 급식 제공 시

- 배송하는 동안 보온박스(스티로폼 박스 등)내에서 퍼프린젠스균이 증식되기 쉬우므로 온도관리가 필요합니다.

## ◆ 클로스트리디움 퍼프린젠스 예방법

- ✓ 신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취
- ✓ 조리된 음식을 바로 식혀 보관하세요
- ✓ 음식물은 여러 용기에 조금씩 덜어서 보관
- \*산소와의 접촉면이 넓어져 균 생성 억제
- ✓ 반드시 냉장 5°C 또는 보온 60°C 저장
- \*상온 방치 시 식중독의 위험성이 커집니다.



\*출처: 식품의약품안전처, 식품안전나라, 식품위생기업 세니젠 블로그

## 4월 식단 안내 및 알레르기 정보(중식)

	4/1 	4/2 	4/3 	4/4 
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보리밥</li> <li>• 차돌무거지국 (16)</li> <li>• 고등어김치조림 (7.9.13)</li> <li>• 육결절이 (5.6)</li> <li>• 치킨가스 (1.5.6.13.15.18)</li> <li>• 육포품은김스낵 (2.13.16)</li> <li>• 깍두기</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 886.6/27.3/201.9/3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 돼지국밥 (10.16)</li> <li>• 쫄면야채무침 (5.6.13.17)</li> <li>• 머위순무침 (5.6)</li> <li>• 너비아니계란구이 (1.5.6.10.15.16.18)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 방울토마토 (12)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 872/38.3/198.9/3.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 혼합잡곡밥 (5)</li> <li>• 버섯감자들깨국</li> <li>• 두릅된장무침 (5.6)</li> <li>• 백순대야채볶음 (2.5.6.10.12.13.16)</li> <li>• 장닭오븐구이 (5.15)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 요거트드링크 (2)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 832.7/34.3/162.9/3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 열치주먹밥 (1.2.5.6.9.13.16.18)</li> <li>• 김치만두국 (1.5.6.9.10.16.18)</li> <li>• 야삭무 (13)</li> <li>• 배추겉절이 (13)</li> <li>• 알리오스파게티 (1.5.6.10.13.18)</li> <li>• 망고아이스</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 862/29.8/235.2/7.4</p>
4/7 	4/8 	4/9 	4/10 	4/11 
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통밀밥 (6)</li> <li>• 스펀주장국 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>• 오이고추된장무침 (5.6)</li> <li>• 소고기숙주볶음 (5.6.13.16)</li> <li>• 에그동그랑땡전 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 꿀떡</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 876/39/157.6/5.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 북어콩나물국 (5)</li> <li>• 죽발 (10)</li> <li>• 당면부추무침</li> <li>• 팻잎김치 (5.6)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 과일샐러드 (1.5.12)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 870.4/42.2/267.3/3.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 수수밥</li> <li>• 나가사끼짬뽕국 (6.9.13.17.18)</li> <li>• 두부지짐 (5.13)</li> <li>• 양배추들깨무침</li> <li>• 파닭 (1.5.6.15)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 초코브라우니 (1.2.5.6)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 844.8/38.5/150.9/3.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기장밥</li> <li>• 부대찌개 (1.2.5.6.9.10.15.16)</li> <li>• 콩치우조림 (13)</li> <li>• 자들마라떡볶이 (1.2.5.6.13.16)</li> <li>• 상추부추겉절이 (5.6)</li> <li>• 열무김치 (9)</li> <li>• 망고워터 (2.5.)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 855.9/34.4/170.1/4.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 소고기비빔밥 (5.6.10.13.16.)</li> <li>• 들깨시래기국 (5.6.9)</li> <li>• 무배추겉절이 (13)</li> <li>• 닭불구이 (1.2.5.6.12.13.15.16)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 블루베리요거트 (2)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 887/35/227/3.2</p>
4/14 	4/15 	4/16 	4/17 	4/18 
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기장밥</li> <li>• 닭다리무국 (15)</li> <li>• 오랑장육 (1.5.6.10.13)</li> <li>• 취나물무침</li> <li>• 오색어묵볶음 (1.5.6)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 치즈케이크 (1.2.5.6)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 859.2/47.6/137.6/3.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 쌀국수 (5.6.13.15.16.18)</li> <li>• 갈비감자조림 (5.6.10.13)</li> <li>• 고시래기무침</li> <li>• 연어구이 (5.12)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 초코쌀빵 (1.2.5.6)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 829.5/35.5/99.7/2.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 소머리국밥 (16)</li> <li>• 오이도라지무침 (5.6.13)</li> <li>• 쭈꾸미치즈떡볶음 (2.5.6)</li> <li>• 스모그햄전 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>• 깍두기</li> <li>• 참외</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 848.3/34.5/131.9/3.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보리밥</li> <li>• 어묵국 (1.5.6)</li> <li>• 참나물무침</li> <li>• 돈육직화물고기 (5.6.10.13)</li> <li>• 해물김치전 (5.6.9.17)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 청포도젤리</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 850.5/47/120.1/2.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김밥볶음밥 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>• 쇠국 (5.6.9)</li> <li>• 오이깍두기</li> <li>• 해시브라운/새우튀김 (1.5.6.9.12)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 오렌지</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 835.8/23.8/360.6/3.9</p>
4/21 	4/22 	4/23 	4/24 	4/25 
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기장밥</li> <li>• 소고기떡국 (1.16)</li> <li>• 알타리김치 (9.13)</li> <li>• 참나물사과무침</li> <li>• 오리훈제김치볶음 (5.6.9.13)</li> <li>• 생선까스 (1.2.5.6)</li> <li>• 통닭캐슈넛</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 904.2/35.9/147.3/2.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 돈육김치찌개 (5.6.10)</li> <li>• 맛살새우초무침 (9.13)</li> <li>• 열무배추겉절이 (13)</li> <li>• 날치알파스타 (1.5.6.12.13)</li> <li>• 미니돈까스 (1.5.6.10)</li> <li>• 포도</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 912.7/32.9/153.6/4.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 귀리밥</li> <li>• 우렁된장국 (5.6)</li> <li>• 마파두부 (5.6.10.12.13.18)</li> <li>• 쇠갯뽕이무침</li> <li>• 수제햄브로콜리볶음 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 감귤주스</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 839.8/41.7/238.4/4.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 통밀밥 (6)</li> <li>• 순두부짬뽕국 (5.17.18)</li> <li>• 돈육콩나물볶음 (5.6.10.13)</li> <li>• 자반무침 (5)</li> <li>• 호박채전 (2.5.6.12.13.16.18)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 미니도넛 (1.2.5.6)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 846.4/37.7/125.9/3.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 계란파볶음밥 (1.5)</li> <li>• 온메밀국수 (3.5.6.9.13)</li> <li>• 오이생채</li> <li>• 블랙타이거새우치즈구이 (1.2.5.6.9)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 수박</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 860.7/29.5/203.1/3.7</p>
4/28 	4/29 	4/30 	<p>◆ 알레르기 정보: 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다.</p> <p>◆ 음식명 옆의 숫자는 알레르기 정보입니다. 알레르기가 발생하지 않도록 음식을 섭취에 각별히 주의를 부탁드립니다</p> <p>◆ 위 식단은 급식 사정에 의해 변경될 수 있습니다.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흑미밥</li> <li>• 건새우아육국 (5.6.9)</li> <li>• 소고기계란조림 (1.5.6.13.16)</li> <li>• 해초무침</li> <li>• 돈육강정</li> <li>• 유채된장무침 (5.6)</li> <li>• 달걀함박스테이크 (1.5.6.10.12.13)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 포켓팝콘 (2.5)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 894.8/43.9/208.8/4.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기장밥</li> <li>• 오징어무국 (17)</li> <li>• 메밀야채무침 (3.5.6.13)</li> <li>• 유채된장무침 (5.6)</li> <li>• 달걀함박스테이크 (1.5.6.10.12.13.15.16)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 체리</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 870.6/33.7/122.7/4.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 혼합잡곡밥 (5)</li> <li>• 곰탕 (5.16)</li> <li>• 알감자조림 (5.6)</li> <li>• 콩드레볶음 (5)</li> <li>• 오리불고기 (5.6.13)</li> <li>• 배추김치 (9)</li> <li>• 토핑요거트 (2)</li> </ul> <p>*에너지/단백질/칼슘/철분 848.8/41.1/293.6/6.2</p>		

◆ 화학조미료는 사용하지 않으며 천연조미료를 사용하고 있습니다.

◆ 식재료 원산지 정보

\*쌀:순창군친환경쌀 \*김치류:배추,고춧가루(국내산) \*쇠고기:국내산(한우)\*돼지고기:국내산\*닭고기(무항생제),오리고기:국내산

\*쇠고기식육가공품:국내산,호주산 \*돼지고기,닭고기,오리식육가공품:국내산 \*고등어,삼치,꽃게,참조기:국내산 \*낙지:국내산 \*명태:러시아

\*가자미:미국산 \*콩치:대만산 \*갈치:국내산 \*주꾸미:베트남,중국산 \*두부,콩:국내산