

 <b>전주용흥중학교</b> <a href="http://www.yongheung.ms.kr">http://www.yongheung.ms.kr</a> 2020 - 89호	<b>가정통신문</b>	전주시 완산구 장승배기로 12 (삼천동1가 305-35번지)
		063) 237-2732~3 예체능보건부
교훈 - 명륜(明倫) 면학(勉學) 창의(創意)	<a href="http://www.yongheung.ms.kr">http://www.yongheung.ms.kr</a>	

학부모님 가정의 건강과 행복을 기원합니다.

최근 무더위가 시작되면서 「수인성 및 식품매개감염병」 집단감염 사례가 발생하고 있습니다.

특히 햄버거병으로 알려진 장출혈성대장균감염증은 제대로 익히지 않은 소고기 등 육류와 오염된 식품이나 물 등을 통해 감염되며, 적은 양으로도 감염될 수 있어 사람 간 전파가 가능하므로 식중독 예방관리와 2차 감염에 대한 각별한 주의가 필요합니다.

이에 따라 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. 감사합니다.

### <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 이상**으로 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

2020. 7. 6.

**전주용흥중학교장**