



우) 56428 전북 고창군 고창읍 모양성로 50 ☎교무실 561-2441 / 행정실 561-2443 / 식생활관 561-2461



6월

식중독 주의 정보

캠필로박터 제주니로 인한 식중독 주의

발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



※ 최근 5년간(16~20년(잠정)) 6월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

6월부터는 본격적으로 세균성 식중독이 증가하는 시기입니다~
그렇다면 이번달은 “캠필로박터 제주니”에 대해 한번 알아볼까요?

캠필로박터 제주니 특징

- 닭, 소, 오리 등 동물 내장에 존재
- 37-42℃에서 증식 활발
- 중심온도 75℃에서 1분이상 가열하면 사멸



주요증상 및 잠복기

- 발열, 구토, 복통, 설사 등
- 평균 2~7일



감염경로

- 닭, 소 등 동물 내장에 있던 균이 고기 등에 오염
- 덜 익은 닭 섭취
- 닭 손질 시 교차오염 된 채소 및 과일
- 캠필로박터 제주니에 오염된 토양, 호수, 하천, 그 땅에서 자란 채소 및 과일



캠필로박터 제주니 예방법



장 볼 때 또는 조리 전 생닭과 식재료가 닿지 않게 주의



생닭을 냉장고 보관 시 밀폐용기에 넣어 맨아래칸 보관



생닭 세척 시 튀김 물이 생으로 섭취하는 음식에 튀지 않도록 주의



칼 도마 구분사용이 어려울 경우 식재료가 변경될 때마다 손씻고 세제로 세척하기



닭은 중심온도 75℃에서 1분이상 가열하여 섭취

참고로 6월은 병원성대장균 식중독도 많이 발생하니 “식품안전나라-식중독예방-식중독 홍보자료 ‘5월 병원성대장균 주의’”자료도 꼭 함께 봐주세요~



[자료 출처 : 식품의약품안전처]



🌸 6월 학교급식 식단 안내 🌸

<p>❖ 알레르기정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대처할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.</p>		1 Wed <div style="text-align: center; font-weight: bold;">지 방 선 거</div>	2 Thu <ul style="list-style-type: none"> • 카레라이스 (1.2.5.6.10.16.) • 열갈이된장국(5.6.) • 청경채무침 • 미니돈까스강정(1.2.5.6.10.12.15.16.18.) • 깍두기(9.) • 우유미숫가루(2.5.) 1122.3/49.1/308.5/7.3 	3 Fri <ul style="list-style-type: none"> • 찰기장밥 • 머위들깨탕(5.6.) • 오징어미니리초무침(5.6.17.) • 고추장바삭불고기(1.2.5.6.10.15.16.18.) • 배추김치(9.) • 청포도사과맛음료(2.) 834.6/55.1/189.7/3.8
6 Mon <div style="text-align: center; font-weight: bold;">현 충 일</div>	7 Tue <ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 복어무국(9.) • 돈육김치찜(5.6.9.10.) • 삼색나물(1.5.6.) • 소품떡(1.2.5.10.12.15.) • 총각김치(9.) 929.4/48.4/208.6/4.3 	8 Wed <ul style="list-style-type: none"> • 김정쌀밥 • 도토리묵냉국(5.6.9.) • 멸치고추장볶음(5.6.) • 마파두부(5.6.10.12.18.) • 치즈함박스테이크(5.6.10.12.16.18.) • 열무김치(9.) 1042.9/50.1/482.1/6.6 	9 Thu <ul style="list-style-type: none"> • 치밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) • 유부팽이장국(자율)(5.6.) • 배추김치/파김치(9.) • 딸기수제요거트스무디(1.2.) • 미니고구마파이(2.6.) 1007.5/59.1/394.3/4.4 	10 Fri <ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥 • 순두부찌개(1.5.6.9.10.) • 보쌈(5.6.10.) • 비빔면(1.5.6.) • 배추김치(9.) • 친환경상추쌈(5.6.) 971.7/51.6/306/6.8
13 Mon <ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 한우탕(1.5.8.9.) • 어묵감자조림(1.5.6.) • 김치만두찜(1.5.6.9.10.) • 쌈배추무겉절이(9.) 740.7/30.1/110.8/9.9 	14 Tue <ul style="list-style-type: none"> • 김정쌀밥 • 감자수제비국(5.6.) • 비름나물고추장무침(5.6.) • 스팸김치볶음(1.2.5.6.9.10.) • 연어스테이크(1.2.5.6.) • 깍두기(9.) 807.1/26/221.2/3.7 	15 Wed <ul style="list-style-type: none"> • 제육덮밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.17.18.) • 열갈이들깨된장국(5.6.) • 양배추쌈(5.6.) • 한입산적꼬치(1.5.6.10.15.16.18.) • 배추김치(9.) • 축축마들렌(1.2.5.6.) 1335.4/64.7/227/11.6 	16 Thu <ul style="list-style-type: none"> • 차조밥 • 돈육김치찌개(5.9.10.) • 애호박볶음(9.) • 볼케이노치킨(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) • 배추김치(9.) • 방울토마토(12.) 930.4/52.4/203.5/4.3 	17 Fri <ul style="list-style-type: none"> • 울무밥 • 동태찌개(5.9.) • 치커리사과무침 • 토마토카프레제(2.3.5.6.12.) • 피자돈까스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) • 배추김치(9.) 762.9/47.6/456.4/4.8
20 Mon <ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 콩나물국(5.) • 돼지등/안심찜스테이크(1.2.5.6.10.12.16.18.) • 고춧잎무침(5.6.) • 해물볶음우동(5.6.9.17.18.) • 배추김치(9.) 831.1/59.4/229.9/5.3 	21 Tue <ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥 • 순대국(5.6.9.10.) • 오징어어묵무침(1.5.6.17.) • 부추겉절이 • 깍두기(9.) • 블루레몬에이드 760.4/34.9/97.6/5.8 	22 Wed <ul style="list-style-type: none"> • 한우불고기비빔밥(1.5.6.9.10.12.16.) • 유부팽이장국(5.6.) • 표고버섯탕수(1.2.5.6.10.11.12.) • 열무김치(9.) • 참외 802.9/35.9/135.3/5.4 	23 Thu <ul style="list-style-type: none"> • 현미찰쌀밥 • 콩비지찌개(5.6.9.10.) • 간장치킨(1.5.6.15.17.18.) • 배추김치(9.) • 깻잎김치(5.6.) • 오레오셰이크(1.2.5.6.) 1360.5/54.7/305.9/8.5 	24 Fri <ul style="list-style-type: none"> • 콩보리밥 • 두부된장찌개(5.6.) • 고추장바삭불고기(1.2.5.6.10.13.15.16.18.) • 무생채(9.) • 찹쌀도넛(1.2.5.6.) • 우렁강원장(5.6.18.) 825.1/49.2/366/7.2
27 Mon <ul style="list-style-type: none"> • 차조밥 • 근대된장국(5.6.) • 돈육김치찜(5.6.9.10.) • 숙주미니리무침 • 국물떡볶이(1.5.6.16.) • 배추김치(9.) 926.8/59.6/183.2/5.1 	28 Tue <ul style="list-style-type: none"> • 김정쌀밥 • 우거지감자탕(5.6.9.10.) • 감자조림(1.5.6.) • 청경채무침 • 치즈연양식바삭불고기(1.2.5.6.10.15.16.18.) • 배추김치(9.) 769/42.6/446.3/5.3 	29 Wed <ul style="list-style-type: none"> • 새우볶음밥/짜장소스(1.5.6.9.) • 찹쌀국물(1.2.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18.) • 수제탕수육(1.2.5.6.10.11.12.) • 배추김치(9.) • 짜먹는요구르트(2.) • 단무지 853.5/46.3/257.3/4.9 	30 Thu <ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥(5.) • 꼬치어묵국(1.5.6.9.) • 안동찜닭(5.6.15.) • 총각김치(9.) • 우리쌀식혜 • 두부까스/소스(1.2.5.6.12.18.) 853.5/46.3/257.3/4.9 	※ 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

❖ *에너지/단백질/칼슘/철분
 ❖ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 : 고창고등학교홈페이지(<http://gochang.hs.kr>) → 게시판 → 급식게시판