



▶ 식중독이란?

식품의 섭취와 연관된, 인체에 유해한 미생물이나 유독물질에 의해 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환을 말합니다.(식품위생법 제2조 제14항) 식중독은 사람 간 감염성이 없는 경우가 일반적이나 노로바이러스와 같이 사람 간 감염성이 있는 경우도 있습니다.

▶ 여름철 주요 식중독

여름철에는 무더운 날씨와 집중 호우로 인해 온도와 습도가 높아져 식중독균이 증식하기 좋은 환경으로 식중독 발생 위험이 높아집니다.

① 캄필로박터 제주니 식중독

여름철에 많이 섭취하는 음식인 백숙, 삼계탕의 원재료로 사용하는 생닭의 **교차오염***으로 인해 발생하는 식중독.

*교차오염: 식품과 식품 또는 표면과 표면 사이에서 오염물질의 이동

캄필로박터 제주니 원인식품



- ① 오염된 닭고기 등의 가금류
- ② 살균처리 하지않은 우유
- ③ 세척·보관 시 교차오염

캄필로박터 제주니 예방법



- ① 원재료와 조리한 식품을 분리보관
- ② 닭 세척은 맨 마지막에 (교차오염 주의!)
- ③ 중심온도 75°C에서 1분 이상 충분히 가열

② 병원성대장균 식중독

기온과 습도가 높아 세균 증식이 활발해지는 여름철에는 병원성대장균 식중독에 주의가 필요합니다. 일반적으로 오염된 채소를 제대로 세척하지 않고 생으로 섭취했거나 쇠고기 등 동물성 식재료를 충분히 가열하지 않았을 때 발생할 수 있습니다. 또한 동물의 분변에 오염된 물, 오염된 용수로 세척한 식품, 도축과정에서 오염된 육류를 통해 감염될 수 있습니다.

병원성대장균 예방법

- ① 식재료는 깨끗이 씻어서 바로 조리! 아니면 냉장 보관하기
- ② 음식물은 중심까지 완전히 익혀먹기
- ③ 중심부 온도 75°C 이상에서 1분 이상 가열
- ④ 조리 및 식사 전 30초이상 비누로 손씻기
- ⑤ 생고기와 조리된 음식을 구분하여 보관하기
- ⑥ 생물막이 형성되지 않도록 최초 오염시 세척제로 세척 후 살균제 처리
- ⑦ 위생적인 조리기구 관리(열탕소독, 염소소독, 용도별 구분사용등)로 2차오염방지

▶ 학교 급식시설 식중독 예방 방법

우리 학교는 여름방학 후 개학을 대비하여 식중독 예방 방법에 따라 아래와 같이 실시하고 있습니다. 2학기에도 건강하고 위생적인 학교급식을 위하여 노력하겠습니다. 😊

- ① 급식 개시 3일 전부터 급식시설 청소 및 소독 실시
- ② 방학 동안 사용하지 않은 조리기구 등 세척소독 철저
- ③ 식재료 소비기한(유통기한) 확인 및 검수 철저
- ④ 조리사의 건강상태를 매일 점검하고, 건강상태가 좋지 않으면 조리배제
(※ 감염에서 회복된 후에도 최소 2일 이내 조리작업 금지)
- ⑤ 사람들의 접촉이 많은 작업 도구, 손잡이 등은 염소소독제를 이용하여 살균소독

출처 : 식품의약품안전처(<https://www.mfds.go.kr>)

♥ 8월 학교급식 식단 안내 ♥

12 Mon	13 Tue	14 Wed	15 Thu	16 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 두부된장찌개(5.6) • 바삭불고기/파채 무침(5.6.10.12.17.18) • 한입녹두전(1.5.6.10.16.18) • 배추김치(9) • 비스킷슈커스터드(1.2.5.6) <p>*838.8/34.1/51.1/1.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 치밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) • 들깨무채국(5.6) • 참나물무침(5.6) • 누룽지탕수(5.11.12) • 배추김치(9) • 슈시쿨(파인맛)(2) <p>*889.9/41.2/107.3/3.0</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강황쌀밥 • 한방녹두닭죽(15) • 어묵감자조림(1.5.6) • 오이부추겉절이 • 배추김치(9) • 우유미숫가루(2.5) <p>*808.3/36.2/206.6/3.2</p>	<p>광복절</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 김가루밥 • 김치말이국수(1.5.6.9.16) • 사과오이무침 • 돼지등/안심참스테이크(2.5.6.10.12.16.18) • 깍두기(9) • 청포도맛음료(13) <p>*920.8/49.5/102.0/3.6</p>
19 Mon	20 Tue	21 Wed	22 Thu	23 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 검정쌀밥 • 얼갈이된장국(5.6) • 건파래볶음 • 치즈닭갈비볶음(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) • 어묵감자강정(1.2.5.6.12.18) • 배추김치(9) <p>*888.5/50.2/269.9/3.0</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 콩나물국(5) • 얼큰돼지갈비찜(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) • 청경채무침 • 피망잡채(1.5.6.10) • 배추김치(9) <p>*908.9/43.0/170.4/3.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 낙지채소비빔밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) • 황태계란국(1.5.6) • 옛날소시지달걀부침/케첩(1.2.5.6.10.12.15.16) • 배추김치(9) • 무생채 • 얼려먹는야쿠르트(2) <p>*860.8/49.4/283.4/6.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 찰기장밥 • 순두부찌개(1.5.6.9) • 보쌈(5.6.10) • 무말랭이무침 • 비빔만두(1.5.6.10.16.18) • 배추김치(9) <p>*918.3/55.6/205.3/6.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 현미찰쌀밥 • 돼지국밥(5.6.9.10.15.16) • 부추겉절이 • 오이고추된장무침(5.6) • 새우까스/소스(1.2.5.6.9) • 깍두기(9) <p>*871.8/33.7/80.5/2.4</p>
26 Mon	27 Tue	28 Wed	29 Thu	30 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥(5) • 우거지감자탕(5.6.9.10) • 콩나물무침(5) • 삼치마요카레구이(1.5) • 배추김치(9) • 생크림크로플(1.2.5.6) <p>*908.0/36.3/192.2/2.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 차조밥 • 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) • 열무된장지짐(5.6) • 양배추샐러드(1.5.12) • 후라이드치킨(5.6.15) • 배추김치(9) • 한라봉감귤쥬스(13) <p>*845.0/30.3/140.3/2.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 불고기볶음김치 덮밥(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18) • 계란실파국(1.5.6.7.18) • 닭봉오븐구이(2.5.6.12.15.16.18) • 깍두기(9) • 우리밀꿀약과(6) • 망고수제요거트(2) <p>*909.8/53.5/180.3/5.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 잡곡밥(5) • 탄탄면(1.2.4.5.6.10.12.13.16.18) • 사과오이무침 • 연양식바삭불고기/파채무침(1.2.5.6.16.18) • 배추김치(9) • 요구르트(야쿠르트)(2) <p>*937.6/33.1/298.6/3.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 검정쌀밥 • 참치김치찌개(5.6.9) • 비빔만두(1.5.6.10.16.18) • 돼지갈비구이(5.6.10.12.16.18) • 총각김치(9) <p>*892.5/39.1/192.7/4.5</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.

***에너지/단백질/칼슘/철**

식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 : 고창고등학교홈페이지(<http://gochang.hs.kr>) → 게시판 → 급식게시판

식재료원산지

쇠고기(종류):국내산(한우)/쇠고기가공품:국내산/돼지고기,베이컨외가공품:국내산/베이컨:외국산/닭고기,가공품:국내산/오리고기,가공품:국내산/양고기,가공품:호주산/쌀,가공품:국내산/배추,가공품:국내산/고춧가루,가공품:국내산/콩,가공품:국내산/넙치,가공품:국내산/조피볼락,가공품:국내산/참돔,가공품:국내산/미꾸라지,가공품:국내산/뱀장어,가공품:국내산/낙지,가공품:베트남산/명태:러시아산/명태:베트남산/고등어,가공품:국내산/갈치,가공품:세네갈산/오징어:국내산/오징어가공품:페루산/꽃게,가공품:국내산/참조기,가공품:국내산/다랑어,가공품:원양산/아귀,가공품:국내산/주꾸미,가공품:베트남산/가리비,가공품:국내산/우렁챙이,가공품:국내산/전복,가공품:국내산/방어,가공품:국내산/부세,가공품:국내산

식단(식재료), 원산지는 학사일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 변경 시 식생활관 게시판에 공지합니다.