



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