



가 정 통 신 문

식중독 예방 안내문



<http://www.gaon21.ms.kr/>

교훈 : 성실

경기도 시흥시 장현순환로 100, ☎ (교무실) 031-365-8200, ☎ (행정실) 031-365-8207

담당 : 예체건강부

학부모님 안녕하십니까?

여름철 식중독균 특성 및 예방수칙을 안내 드리오니, 가족의 건강관리에 참고하여 주시기 바랍니다.

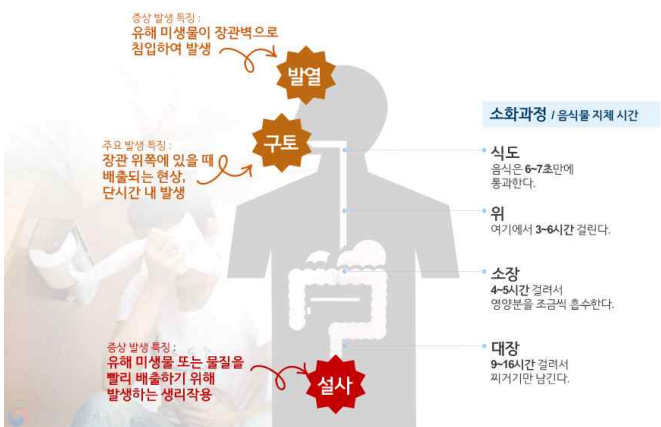
[식중독 정의]

1. 식중독 : 식품의 섭취로 인해 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 질환 또는 독소형 질환(식품위생법 제 2조 14항)
2. 집단식중독 : 역학조사결과 식품 또는 물이 질병의 원인으로 확인된 경우로 동일한 식품이나 동일한 공급원의 물을 섭취한 후 2인이상이 유사한 질병을 경험하는 사건(세계보건기구 WHO)

알아보기1 식중독의 원인과 분류



알아보기2 식중독의 증상



[여름철 주의해야 할 식중독균 예방법]

1. 병원성 대장균

예방법 1

생으로 섭취하는 채소·과일은 세척·소독 후 사용
*염소소독(100ppm 5분 침지) → 3회 세척

예방법 2

세척한 식재료는 바로 조리 또는 냉장보관!

예방법 3

육류는 완전히 익혀먹기 (75°C, 1분 이상 가열)

2. 캄필로박터 제주니

예방법 1

생닭 취급 후 반드시 손씻기

예방법 2

생닭 취급 시 교차오염 주의
*세척수가 주변 시설환경에 튀지 않도록 주의

예방법 3

식재료별 조리도구 구분 사용
*채소용/육류용/어류용 등 구분 사용

3. 살모넬라

01

신선한 식품(계란, 닭고기 등) 구입하기

02

충분히 익혀서 섭취하기
(육류 중심온도 75°C, 1분 이상 가열)

03

조리식품은 가급적 빠른 시간 내 섭취하기

04

생닭을 만진 후, 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기

05

조리기구 세척·소독으로 교차오염 방지하기

※ 출처: 식품의약품안전처

2025. 6. 27.

시흥가온중학교장[직인생략]