

개학 대비 학교급식 및 주변 음식점 위생점검

- 집단급식소, 식자재 공급업체 및 어린이 기호식품 조리·판매업소 등 4만 6천여 곳
- 소비기한 경과 제품 사용·보관, 보관기준 준수, 조리시설 위생관리 등 점검

식품의약품안전처(처장 오유경)는 봄 학기 개학을 맞아 어린이와 청소년에게 안전한 먹거리를 제공하기 위해 학교·유치원 내 집단급식소 등을 대상으로 지자체와 함께 위생점검을 실시한다고 밝혔다.

점검 대상은 초·중·고교 및 유치원 집단급식소와 식자재 공급업체 1만여 곳(3.4.~22.)과 학교매점, 분식점 등 어린이 식품안전보호구역* 내 어린이 기호식품 조리·판매업소 3만 6천여 곳(2.26.~3.22.)이다.

- * 안전하고 위생적인 식품 판매환경을 조성하여 어린이를 보호하기 위해 시장·군수·구청장이 학교와 학교 경계선으로부터 직선거리 200미터 범위 안의 구역을 지정·관리(「어린이식생활법」 제5조)

주요 점검 내용은 ▲소비기한(또는 유통기한) 경과 제품 사용·보관 ▲냉동·냉장제품 보관기준 준수 ▲조리시설 등 위생관리 ▲비위생적 식품 취급 ▲부패·변질 또는 무표시 원료 사용 여부 ▲조리기구 세척·소독 관리 ▲보존식* 보관 여부 ▲정서저해 식품 판매 여부 등이다.

- * 보존식 : 집단급식소에서 조리·제공한 식품을 매회 1인분 분량을 보관(섭씨 영하 18도 이하로 144시간 이상)

점검과 함께 급식용 조리도구, 조리식품 등을 수거·검사하여 식중독균 오염 여부를 확인할 예정이며, 최근 노로바이러스 식중독 의심 신고가 증가함에 따라 손 씻기 등 식중독 예방수칙과 노로바이러스 식중독 발생 시 행동 요령에 대한 교육·홍보를 실시할 예정이다.

식약처는 앞으로도 어린이 등의 건강한 식생활을 위해 급식 안전관리를 강화하고 안전한 식품 판매환경 조성에 최선을 다할 계획이다.

- <붙임> 1. 식중독 예방 6대 수칙
 2. 노로바이러스 예방법
 3. 어린이 식생활 안전관리 홍보물

담당 부서	식품소비안전국 식중독예방과	책임자	과 장	반경녀 (043-719-2101)
		담당자	사무관	최계선 (043-719-2117)
협조 부서	식품소비안전국 식생활영양안전정책과	책임자	과 장 직무대리	심 연 (043-719-2253)
		담당자	사무관	김기은 (043-719-2257)





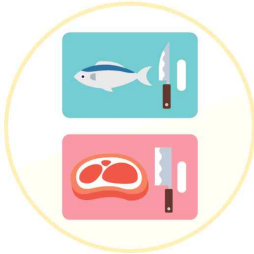
국민 안심이 기준입니다

식중독 예방 6대 수칙 지켜요!



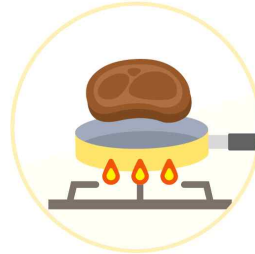
손 씻기

흐르는 물에 비누로
30초 이상 씻기



구분 사용하기

날음식과 조리음식 구분
칼·도마 구분 사용



익혀먹기

육류 중심온도 75℃
(어패류 85℃)
1분 이상 익히기



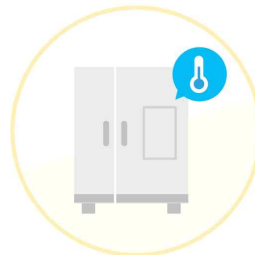
끓여먹기

물은 끓여서 먹기



세척·소독하기

식재료·조리기구
깨끗이 세척·소독하기



보관온도 지키기

냉장식품 5℃ 이하
냉동식품 -18℃ 이하

국민 안전이 기준입니다



노로바이러스 예방!

가열, 세척, 소독 지켜주세요



노로바이러스란?

10~100개 입자로도 구토, 설사 등 급성 위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스

노로바이러스 확산 사례

사례 1



A학생이 집에서
동생 구토물에 감염



A학생이 학교에서 구토



친구들에게 감염 확산

사례 2



감염 환자의 구토물, 분변



문고리, 손잡이, 책상 등
환경 전파 감염



접촉한 사람들에게 감염 확산

노로바이러스 식중독 예방 요령



1 손 씻기 생활화
*흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기



2 어린이 구토, 설사 증상 시
귀가 조치 또는 격리



3 문고리, 손잡이 등 자주
접촉하는 표면 소독하기



4 구토물 및 주변
즉시 소독



5 가열조리 위주
식단 제공



6 구토, 설사 증상 시
조리하지 않기



7 용변 또는 구토 후
변기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기

〈어린이 기호식품 조리·판매 업소 영업자용 위생·안전관리 수칙〉



〈어린이용 무인점포 이용방법 안내〉

