

	보도자료	배 포	2020. 8. 24.(월)
		담 당 과	식품소비안전국 식중독예방과 농축수산물안전과
		과 장	김성일(☎043-719-2101) 최대원(☎043-719-3240)
		사 무 관	김철희(☎043-719-2102) 김상록(☎043-719-3253)

가을 개학 맞아 학교급식 식중독 예방 합동점검

학교급식소 등 7천여 곳 위생지도점검 및 급식 식재료 수거검사 병행

- 식품의약품안전처(처장 이의경)는 가을 개학을 맞아 학생들에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 학교급식소 및 식재료 납품업체를 대상으로 8월 24일부터 9월 18일까지 위생지도·점검을 실시합니다.
- 이번 점검은 개학 초기에 발생 가능성이 높은 식중독을 예방하기 위해 지방식약청과 지자체 및 교육청이 합동점검반을 구성하여 전국 학교급식소와 이들 급식소에 식재료를 공급하는 업체 등 7천여 곳을 대상으로 실시합니다.
- 주로 ▲유통기한 경과제품 사용·보관 ▲부패·변질 및 무표시 원료 사용 ▲비위생적 식품 취급 ▲조리종사자 건강진단 실시여부 ▲급식시설 및 기구 세척·소독 관리 등을 점검하고,
 - 급식에 자주 사용하거나, 식중독 발생 우려가 높은 식재료 등을 수거하여 병원성 대장균, 살모넬라 등 식중독균 및 잔류농약 검출 여부도 확인할 예정입니다.
- 식약처는 이번 점검을 통해 학교 급식소에서 사용하는 식재료와 조리음식에 대한 안전성을 확보하는 한편, 고의적인 불법행위에 대해서는 영업정지 등 행정처분과 함께 형사고발 조치를 병행할 계획이라고 밝혔습니다.

- 아울러, 고온·다습한 가을 개학 철에는 식중독균 증식 속도가 매우 빠르므로 급식소에서는 가열한 음식을 제공하고, 조리 종사자뿐만 아니라 소비자들도 올바른 손 씻기 등 개인 위생관리를 철저히 하여 줄 것을 당부하였습니다.

- <첨부> 1. 최근 5년간 학교 식중독 발생 현황('15~'19)
2. 신학기 식중독 예방 요령

<첨부 1>

최근 5년간 학교 식중독 발생 현황('15~'19)

○ 최근 5년간 학교 식중독 발생 현황



○ 최근 5년간 월별 학교 식중독 발생 현황

(단위 : 건수)

구분	계	1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월
5년 평균	33.8	0.2	0.4	4.4	2.8	3.4	7.0	2.0	6.8	3.4	0.8	1.6	1.0
계	169	1	2	22	14	17	35	10	34	17	4	8	5
연도	2019	24	0	0	7	2	4	7	1	1	1	0	0
	2018	44	0	1	9	2	3	8	2	7	5	2	4
	2017	27	0	0	1	4	2	6	0	7	4	1	1
	2016	36	0	0	1	3	3	7	2	14	3	0	2
	2015	38	1	1	4	3	5	7	5	5	4	0	1

<첨부 2>

신학기 학교 식중독 예방 요령

□ 위생적 급식환경

- 조리 시설·기구 등은 반드시 철저히 세척·소독 후 사용합니다.
 - * 칼, 행주 등은 끓는 물에서 30초 이상 열탕 소독
 - * 세제로 1차 세척 후, 차아염소산나트륨액(염소농도 200ppm)으로 소독
- 바닥 균열·파손 시 즉시 보수하여 오물이 끼지 않도록 관리합니다.
- 출입문·창문 등에는 방충시설을 설치합니다.

□ 식재료의 위생적 보관·관리

- 유통기한 및 신선도를 확인합니다.
- 식품별 보관방법(냉장·냉동)을 준수합니다.
- 해동된 식재료는 바로 사용하고 재 냉동하여서는 안 됩니다.

□ 위생적인 조리

- 칼·도마·고무장갑은 용도별(육류·어류·채소 등)로 구분하여 사용합니다.
- 식재료는 철저히 세척·소독하고, 청결한 조리도구 사용으로 교차 오염을 방지합니다.
- 가열음식은 중심부 온도가 75℃(어패류는 85℃), 1분 이상 가열되는지 확인하고 제공합니다.
- 조리된 음식은 가급적 즉시 섭취하고, 필요한 경우 5℃ 이하 또는 60℃ 이상에서 보관합니다.

□ 개인 위생관리

- 설사증세가 있는 조리종사자는 절대로 조리 참여하거나 음식물을 취급해서는 안 됩니다.
- 조리·배식 전, 화장실 다녀온 후에는 반드시 손을 깨끗이 씻습니다.