

<p>원 훈 건강하고 바르며 창의적인 어린이</p>	 <p>배곧초록유치원 http://new.bggreen.kg.kr ☎ 교무실 364-6100</p>	<p>제 2020-77호 가정통신 (안전) 담당자: 박경미</p>
---	--	--

유치원 급식과 관련하여 식중독 및 집단감염 예방관리 안내

학부모님 안녕하십니까?

최근 경기도 소재 유치원에서 집단 감염 의심사고가 발생되어, 질병관리본부와 관할 자자체에서 역학조사를 진행 중에 있으며, 조사과정 중 장출혈성 대장균(0-157)이 인체가검물에서 검출된 바 있습니다. 장출혈성대장균 감염증은 **제대로 익히지 않은 소고기 등 육류와 오염된 식품이나 물 등을 통해 감염**되며, 적은 양으로도 감염될 수 있어 사람 간 전파가 가능하므로 사전에 식중독 예방관리와 2차 감염에 대한 각별한 주의가 필요합니다.

본 유치원에서는 아래와 같이 급식 관련하여 위생관리를 하고 있습니다.

<유치원 급식 관련 위생관리 안내>

- 급식 및 조리기구 구분 사용
- 식품조리과정에서 온도관리 철저 및 교차오염 등 발생하지 않도록 관리
- 조리도구, 급식판, 수저 등 열소독 및 살균소독 실시
- 매일 오전 7시40분부터 8시10분 작업체별 신선한 재료를 검수작업 완료한 후 조리·위생관리
- 당일 조리한 요리는 7일간 보존식으로 보관

다음과 같이 질병관리본부의 장출혈성대장균 감염증 예방수칙 등에 관한 사항을 알려드리니, 가정에서도 숙지하시어 유아들의 건강관리에 만전을 기해 주시기 바랍니다.

<장출혈성대장균 감염증 예방수칙>

- 올바른 손 씻기를 생활화 한다
 - 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기
 - 외출 후, 화장실을 다녀온 뒤, 조리 전, 기저귀를 사용하는 영유아를 돌본 뒤, 더러운 옷이나 리넨을 취급 후 등
- 안전한 음식 섭취

- ◇ 음식은 충분한 온도에서 조리하여 익혀먹기
 - * 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀 먹기
 - ◇ 물은 끓여 마시기
 - ◇ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기
- 위생적으로 조리하기
 - 칼·도마는 소독하여 사용하기
 - 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기
- 설사 증상이 있는 경우는 음식을 조리 및 준비 금지
- 강, 호수 수영장 등에서 수영할 때, 강물, 호수 물, 수영장물 마시지 않기

2020. 6. 26.

배곧초록유치원장