

식약처, 어린이집 식중독 예방을 위한 위생점검 실시

- 10월 12일부터 30일까지 어린이집 집단급식소 4,300여 곳 대상
- 소비기한 경과 제품 사용·보관 여부, 보존식 보관 여부 등 집중 점검

식품의약품안전처(처장 오유경)는 노로바이러스 식중독* 등을 예방하고 어린이집 급식의 안전성을 확보하기 위해 전국 어린이집 4,300여 곳을 대상으로 10월 12일부터 30일까지 지방정부와 함께 위생점검을 실시한다고 밝혔다.

* 노로바이러스에 오염된 음식물이나 물 등을 섭취할 경우 식중독을 일으키는 장관계 바이러스로, 영하 20도에서도 생존할 수 있어 겨울철에 자주 발생

식약처는 올해 전국 어린이 집단급식소 점검계획에 따라 상반기에 전체 1만 500여 곳 중 6,173곳을 점검했으며, 이번 점검을 통해 어린이집 급식 시설 전수 점검을 마무리할 계획이다.

주요 점검 내용은 ▲소비기한이 지난 제품의 사용·보관 여부 ▲보존식* 보관 여부 ▲식품 및 조리실 등 급식시설의 위생관리 여부 등이며, 조리 식품과 급식 조리도구 등을 수거해 식중독균 오염 여부도 검사할 계획이다.

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

아울러 점검기간에는 대량으로 음식을 조리할 때 주의해야 할 사항과 노로바이러스 식중독 예방을 위한 위생관리 및 환자발생 시 대응방법 등에 대한 교육·홍보도 실시한다.

식약처는 앞으로도 어린이집 집단급식소를 대상으로 위생점검과 식중독 예방 교육을 지속적으로 실시해 영유아 등 어린이에게 안전한 급식이 제공될 수 있도록 최선을 다할 계획이다.

<붙임> 1. 식중독 예방 수칙 ‘손보구가세’
2. 구토물 소독·처리 요령

담당 부서	식품안전정책국 식중독예방과	책임자	과 장	이 성 (043-719-2101)
		담당자	연구관	한정아 (043-719-2107)



손 씻기



흐르는 물에 비누로
30초 이상 손 씻기

식중독 예방

손보구가세

보 관온도 지키기



냉장식품 5°C 이하,
냉동식품 -18°C 이하 보관

구 분 사용하기



칼·도마 식재료별 구분사용
날음식과 조리음식 구분

가 열하기



육류 중심온도 75°C
(어패류 85°C)
1분 이상 익히기

세 척·소독하기



식재료와 조리기구는
깨끗이 세척·소독

이것만
기억하세요!



식품의약품안전처

국민 안전이 기준입니다

구토물 소독·처리 방법

준비물



위생장갑



마스크



일회용 앞치마



소독액



종이타월



배출용 밀폐 봉투



1 보호장구 착용하기

접촉 또는 감염되지 않도록
위생장갑, 마스크, 일회용
앞치마 등을 착용



2 구토물 치우기

구토물은 패드 또는
종이타월을 이용해 모아서
밀폐 봉투에 담기



3 오염지역 소독하기

구토물이 있던 자리는 염소계
소독제(5000ppm)로 충분히 적시고
기다린 후(약 5분) 소독제와 종이타월을
이용해 주변 오염지역을 소독 · 청소



4 쓰레기 버리기

사용한 모든 품목은 밀폐 봉투에 넣고
소독제를 부어 밀폐 후, 외부 쓰레기
봉투에 넣어 폐기



5 손 씻기

모든 작업 완료 후,
비누를 이용해 깨끗하게
손 씻기



6 세탁하기

구토물이 묻은 옷은
단독 고온세탁(50°C 이상)

액상 소독제 만드는 방법 5% 이상 유효염소농도 제품 기준

일상 시(0.1% 농도, 1000ppm)



계량컵에 염소액을
10ml(1/20) 넣음



염소액을
페트병에 부음



물을 페트병
분량만큼 채우고 섞음

※ 가정용 염소 두껍 1개 가득 또는 종이컵 바닥에서 약 0.5cm 정도

발생 시(0.5% 농도, 5000ppm)



계량컵에 염소액을
50ml(1/4) 넣음



염소액을
페트병에 부음



물을 페트병
분량만큼 채우고 섞음

※ 소독액은 환기가 잘되는 곳에서 고무장갑을 착용 후 제조하시기 바랍니다.