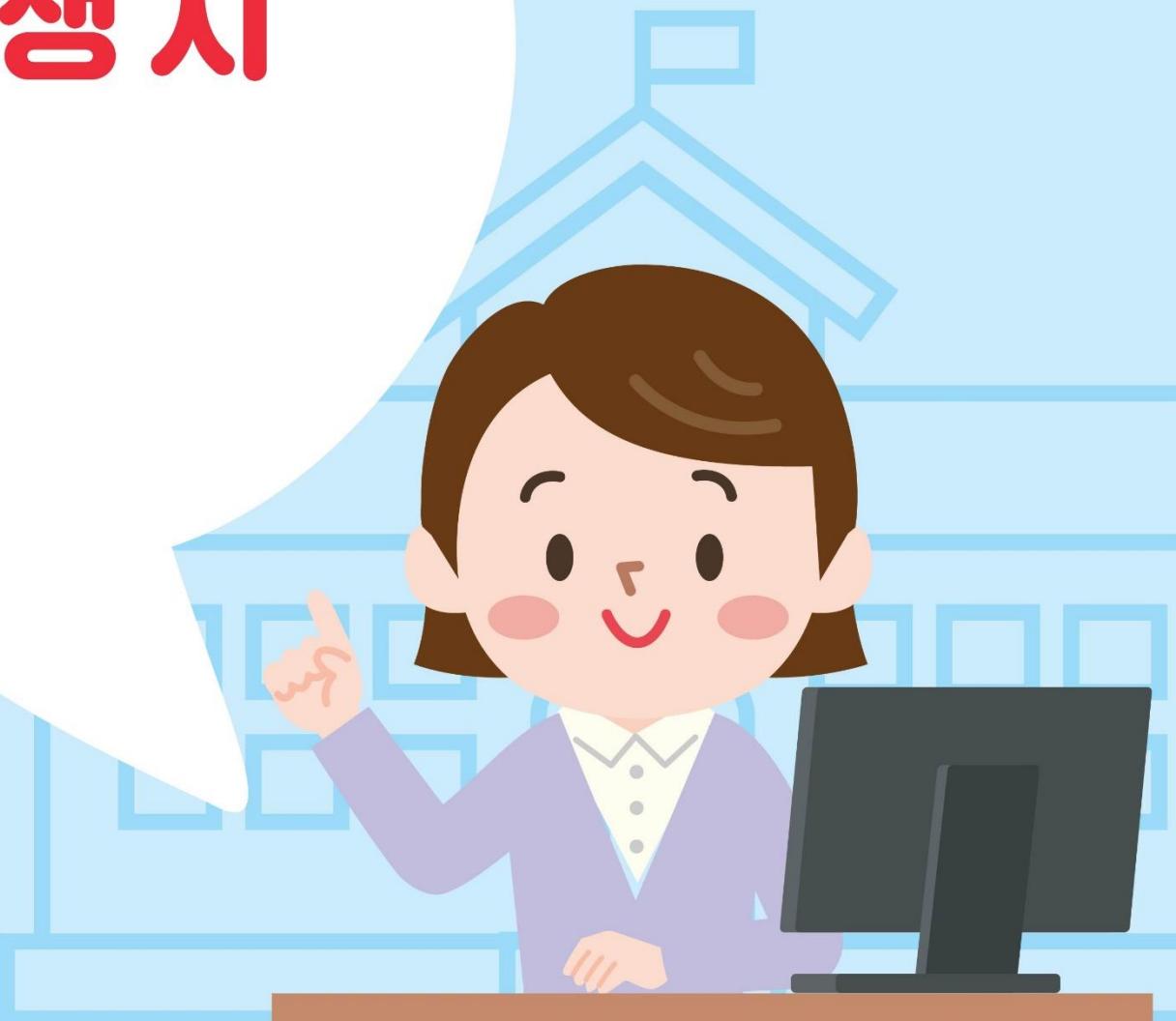


학교급식 종사자 위생교육자료

# 식중독 의심환자 발생 시 대응요령



01

# 식중독이란?

식품 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는  
감염성 질환 또는 독소형 질환

(식품위생법 제2조14호)



# 집단 식중독



동일 원인으로 추정되는 동일 증세의  
식중독 증상 환자가 2명 이상 발생한 경우



# 식중독 증상

초기 증상으로는  
설사, 구토, 복통, 발열 등이 있지만  
원인 미생물에 따라 용혈성 요독 증후군,  
혈전성 혈소판 감소증, 호흡마비, 패혈증 등의  
중증으로 발전할 수 있고  
심하게는 사망을 유발할 수 있음



04

## 최근 유치원 및 학교의 식중독 사고



시흥시 소재 초교서 식중독 52명 발생... 노로바이러스 검출

안산시 소재 사립유치원서 '햄버거병' 환자 14명 발생...  
5명 '투석' 치료중

마산시 소재 유치원 교사·원생 76명 구토·설사...  
보건당국 역학조사중

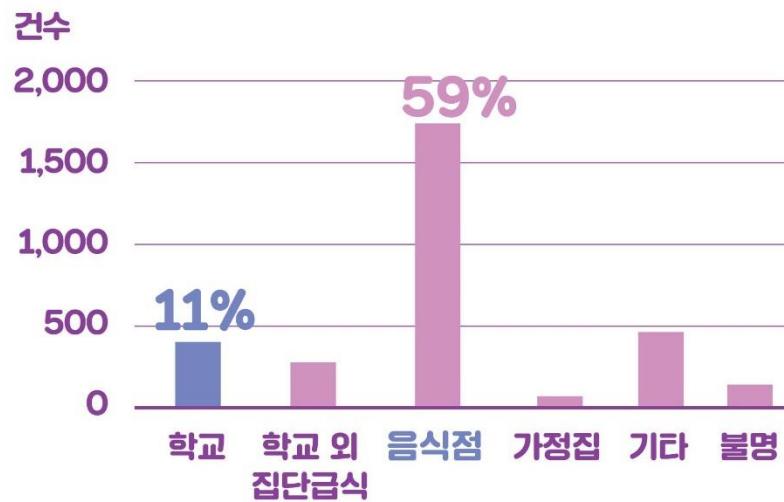
05

(2013~2022)

# 최근 10년간 식중독, 어디에서?

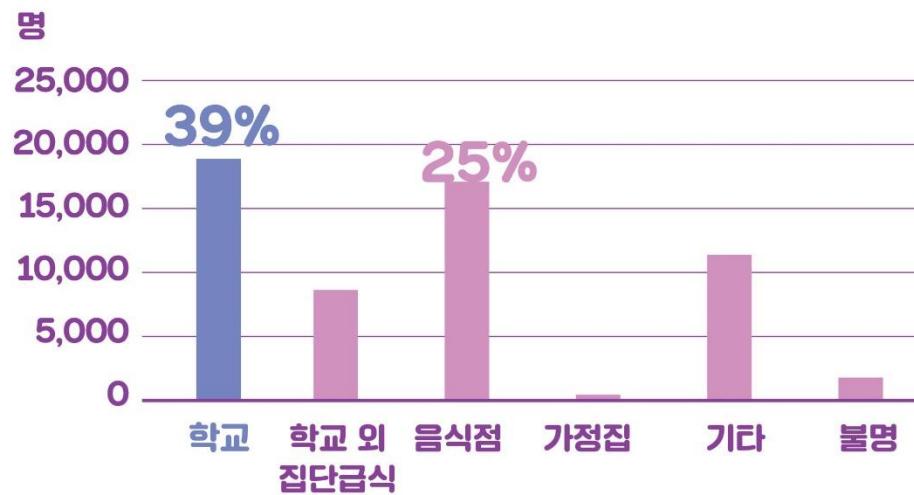
## • 발생건수

10년 누계



## • 환자수

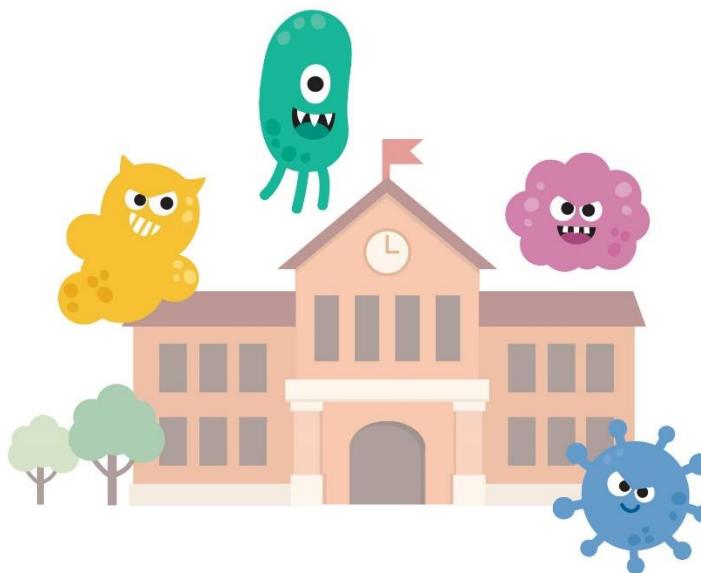
10년 누계



출처: 식중독 통계(식품안전나라, 2023)

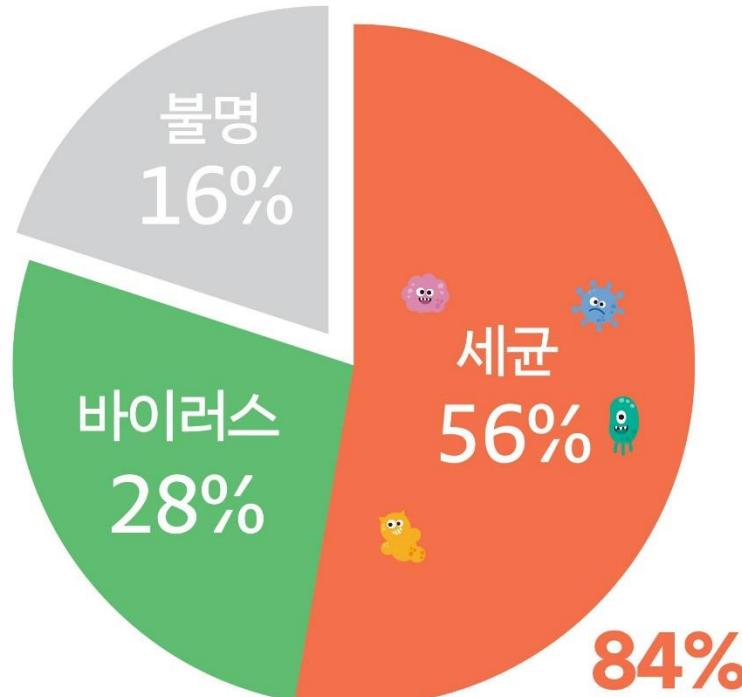
- **식중독 발생건수는 음식점**에서 가장 많이 발생
- **식중독 환자수는 학교**에서 가장 많이 발생

# 최근 10년간 학교 식중독, 원인은?

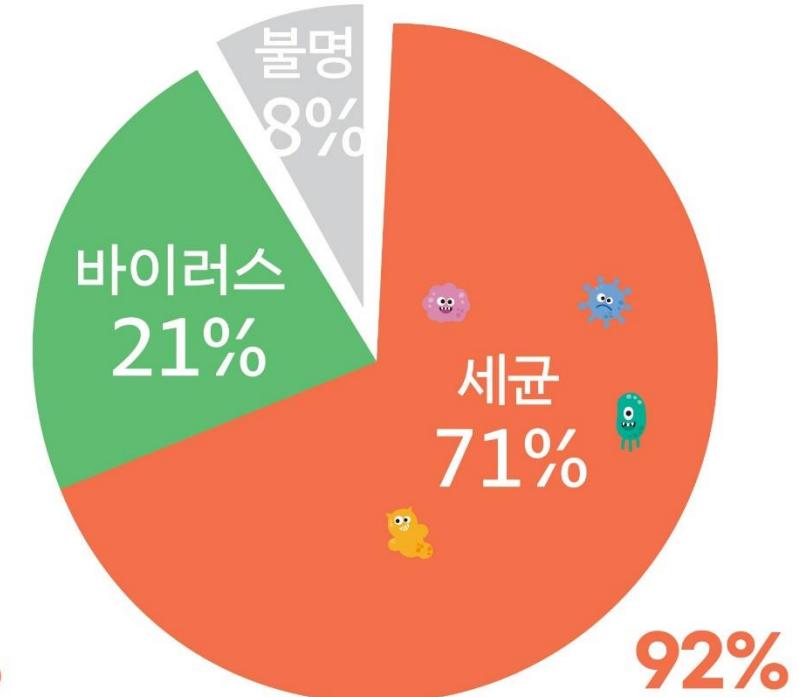


- 식중독 발생건수의 **84%**, 식중독 환자수의 **92%**가 세균이나 바이러스에 의해서 발생

## • 발생건수



## • 환자수



출처: 식중독 통계(식품안전나라, 2023)

# 식중독 의심환자 발생 시 학교의 대응절차

1



발생인지

2



발생신고

3



원인·역학 조사

4



조사 후 조치

# 식중독 의심환자 발생시 대응요령



1

식중독 의심환자  
발생 직후

2

역학조사  
진행 중

3

역학조사  
완료 후

01



## 식중독 의심환자 발생 직후 조치 필요사항

# 식중독 의심환자 발생 직후



급식실 출입금지 및  
현장보존



보존식 훠손 금지



조리도구 소독 금지



식중독 의심환자가 발생한 직후에는  
최대한 현장을 잘 보존하는 것이  
중요합니다.



현장을 훼손하거나 원인규명을 위한 행위를  
방해하여서는 안되며, 위반 시 과태료  
부과대상입니다. (식품위생법 제88조 제2항 10호)

**식중독 의심환자 발생 후 보존식 폐기하면  
과태료 처분**

02



식중독 역학조사 진행 중  
협조사항

# 역학조사 진행 중



보존식 수거 협조(수거 확인서 수령)



식품검체, 음용수, 환경검체 채취 협조



인체검체(대변) 채취 협조



설문조사 협조



역학조사가 진행되는 동안에는  
식중독의 원인이 명확하게 밝혀질 수  
있도록 역학조사관의 요청에  
협조하는 것이 가장 중요합니다.

# 현장확인 사항

구분	내용	관련서류	확인
보존식 보관 및 관리상태	144시간 보관 여부 및 보관 상태	해당식단 검식일지	<input checked="" type="checkbox"/>
검수	납품 및 검수시간, 식재료 온도 측정 및 기록, 복수 검수 여부	CCP1 기록지, 거래명세서	<input checked="" type="checkbox"/>
개인위생 상태	매일 작업 전 조리원 건강상태, 복장, 손 위생상태 확인 및 기록 여부	위생관리점검표	<input checked="" type="checkbox"/>
식단 작성의 적절성	57°C 이상으로 제공되지 않는 잠재적으로 위험한 식품의 가열, 소독 공정 확인 여부 등	식단검토 기록지	<input checked="" type="checkbox"/>
식품취급 및 조리	취급장소(전처리실과 조리실) 분리, 조리도구(칼, 도마, 장갑, 용기) 구분, 음식 중심온도, 소독제 농도 확인	CCP2 기록지	<input checked="" type="checkbox"/>
조리완료 및 배식	혼합 시작시간, 조리완료 후 2시간 이내 배식 또는 온도 관리, 배식도구 청결, 위생복장 착용, 배식통관리 확인	CCP3 기록지	<input checked="" type="checkbox"/>
냉동·냉장고(실) 온도관리	냉장·냉동고(실) 온도관리	CP1 기록지	<input checked="" type="checkbox"/>
식품접촉표면 세척 및 소독	식판표면 온도 71°C이상, 기계·기구 세척·소독 확인, 소독액 제조, 농도 확인 여부	CP2 기록지	<input checked="" type="checkbox"/>

03



## 식중독 역학조사 완료 후 조치사항

## 역학조사 완료 후



급식실 대청소



식기구 소독



급식종사자 특별위생교육



급식재개 후에는 식중독이 재발되지 않도록,  
지속적인 위생관리가 필요합니다.

**학교에서 식중독이 발생하지 않도록  
예방하는 것이 중요하지만,  
불가피하게 발생할 경우에는  
이 시간을 통해 살펴본 대응 요령을  
적극 활용해 주시기 바랍니다!**



▶ 본 자료의 저작권은 교육부와 한국교육환경보호원에 있으며,  
교육 외의 목적으로 사용을 금지합니다.