

2017년 하절기 식중독 대비 특별 가정통신문



우리 아이의 식판을 깨끗이 씻어주세요!

식판 위생의 중요성

우리 아이가 먹는 음식의 위생도 중요하지만,  
음식을 담는 식판의 위생 역시 매우 중요합니다.



식판이 청결하지 않으면 위생적으로 조리한 음식에 영향을 주어,

①배가 아프거나 ②구토를 하거나 ③설사를 하거나 ④열이 날 수도 있어요!



식판 오염도 검사

부산남구어린이급식관리지원센터에 등록된 어린이급식소를 대상으로  
가정에서 들고오는 어린이식판의 오염도를 검사했습니다.

- 검사방법: 기관별 영유아가 휴대하는 식판을 무작위로 선정하여 식판의 내부 모서리 측정 (식판 총 272건 검사 실시)
- 검사도구: ATP측정기 (휴대용 세균값 측정 기구)
- 오염기준값: 200RLU 미만



검사결과,  
오염기준값(200RLU) 보다 매우 높게 측정되었어요~  
올바른 세척·소독으로 오염도를 낮출 수 있어요!  
아래의 가정에서의 식판 세척·소독방법을 확인해주세요

위생적인 식판 세척·소독방법

1 분리

식판 뚜껑을 열고  
고무패킹을 분리하여  
온수에 넣고 10분 이상  
불리기



2 세척 및 헹굼

수세미에 주방세제를 묻혀  
식판, 식판뚜껑, 고무패킹을 세척한 뒤  
흐르는 물에 헹구기



3 소독

세가지 방법 중  
한가지 선택

① 열탕소독

끓는 물에 30초 이상 담가두기  
(식기를 포개어 소독할 경우,  
끓이는 시간을 연장해 주세요)



② 염소소독

식품용 락스를 이용하여 알맞게  
희석한 용액에 5분간 침지 후,  
흐르는 물에 3회 이상 세척하기



③ 알코올소독

세척 후 충분히 건조시킨 식기에  
식기전용 알코올 소독제 분무하기



Tip! 우리 아이의 식판을 아침에 급히 세척만 하게 되면 세균들이 남아있어요~

세척만큼 소독과정도 중요하다는 사실! 꼭 기억하세요!!

식판 1개를 여분으로 두고 번갈아가며 사용하는 것을 권장합니다