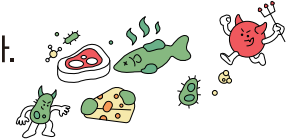


5월 식중독 주의 정보

클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 주의



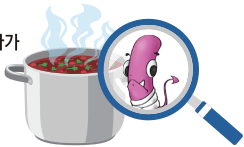
화창한 봄 날씨에 기온 상승으로 인해 클로스트리디움 퍼프린젠스, 병원성대장균, 살모넬라 등 세균성 식중독 발생의 위험이 증가할 수 있습니다. 환절기에 주로 발생하는 **끓인 음식도 주의가 필요한 식중독 균인 '클로스트리디움 퍼프린젠스'**에 대해 알아보시다.



① 클로스트리디움 퍼프린젠스 특징

- 산소가 없는 약간의 고온(43~47℃)에서 잘 자라는 혐기성 세균
- 열에 약해 75℃ 이상에서 불활성화되나, 살아남은 아포가 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 다시 증식하여 식중독을 유발하기도 함

* 아포 : 퍼프린젠스 등의 특정균이 생존이 어려운 환경에서 만들어 내는 것으로, 아포형태로 휴면상태로 유지하고 있다가 세균이 자랄 수 있는 환경이 되면 아포에서 깨어나 독소를 생성함



② 오염경로

- 육류 등을 대량 조리 후 실온에 방치 시, 서서히 식는 과정에서 아포가 깨어나 식중독 유발
- 원인식품 : 제육볶음, 닭볶음탕 등 육류 조리식품
- 운반도시락 · 벌크형 운반 급식 제공 시, 배송하는 동안 보온박스(스티로폼 박스 등) 내에서 퍼프린젠스균이 증식되기 쉬우므로 온도 관리 주의

③ 증상

주로 설사(수양성 설사)와 복통, 집단 발병 시 환자는 단시간에 집중하여 발생

④ '대량 조리한 음식' 주의 요령

[조리 시]

- 육류 등은 중심온도 75℃, 1분 이상 **완전히 조리**
- ★ TIP 어패류는 85℃, 1분 이상 익히기

[보관 시]

- 뜨거운 음식은 가급적 여러 개의 용기에 나누어 담아서 **빠르게 냉각**
- ★ TIP 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 올려놓고 저으면 더 빠르게 냉각할 수 있음
- 따뜻한 음식은 60℃ 이상, 차가운 음식은 5℃ 이하로 보관**

[섭취 시]

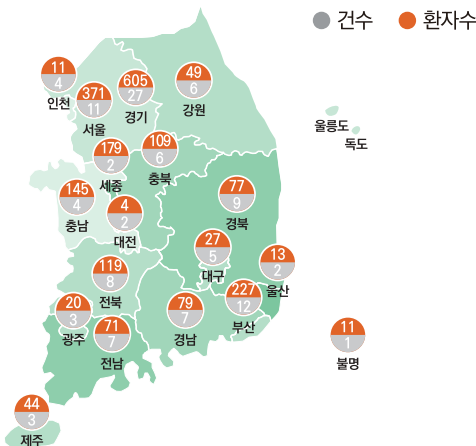
- 조리된 음식은 가능한 2시간 이내로 섭취
- 보관된 음식 섭취 시, 독소가 파괴되도록 75℃ 이상으로 재가열**

[배달 시]

- 국·밥류만 보온박스에 따로 담기
- ★ TIP 반찬류를 보온박스에 같이 담을 경우, 균이 증식하기 좋은 조건이 형성됨



식중독 발생지역 현황 (5년('18~22년) 5월 통계)



식중독 원인균 현황 (5년('18~22년) 5월 통계)



식중독 발생시설 현황 (5년('18~22년) 5월 통계)

