



퍼프린젠스 식중독 예방 요령

식품의약품안전처  전라북도




식품의약품안전처  전라북도



퍼프린젠스 균에 의한 식중독은

가열 조리된 음식을 그냥 놔두면 생기는 식중독으로 단시간에 집단으로 환자가 발생해요. 대부분 열은 나지 않고, 묽은 설사와 구토 증상이 있어요.



식품의약품안전처  전라북도


퍼프린젠스 균 특징 >>>

퍼프린젠스 균은

고기(돼지고기, 닭고기 등), 육류가공품, 기름에 튀긴 식품이나 큰용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등에 잘 생겨요.

* 특히 상온에(15~25℃)보관하면 더 잘생깁니다.

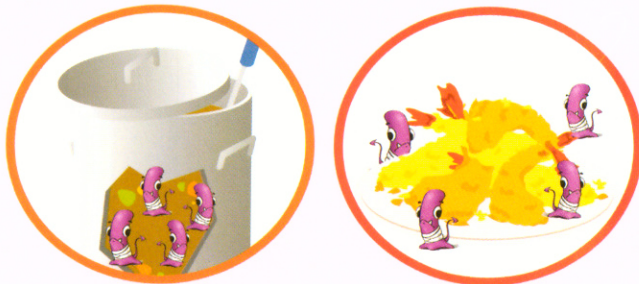



식품의약품안전처  전라북도

퍼프린젠스 균 특징 >>>

퍼프린젠스 균은

1. 산소가 없는 곳에서 잘 자라고 포자(균들의 씨앗)를 형성해요.
2. 포자는 100℃, 1시간 이상 가열해도 죽지 않고 60℃ 이하에서 깨어나 세균이 증식해요.



식품의약품안전처  전라북도

퍼프린젠스 균 식중독 예방법 하나


신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취



퍼프린젠스 균 식중독 예방법 둘

조리된 음식을 바로 식혀 보관하세요.



식품의약품안전처  전라북도

퍼프린젠스 균 식중독 예방법 셋

음식물은 조금씩 덜어서 보관

* 대량 보관 시 공기가 없어져 포자가 더 잘 자라게 됩니다!



퍼프린젠스 균 식중독 예방법 넷

반드시 냉장 5℃ 또는 보온 60℃ 저장

* 상온 방치 시 식중독의 위험성이 커집니다!

