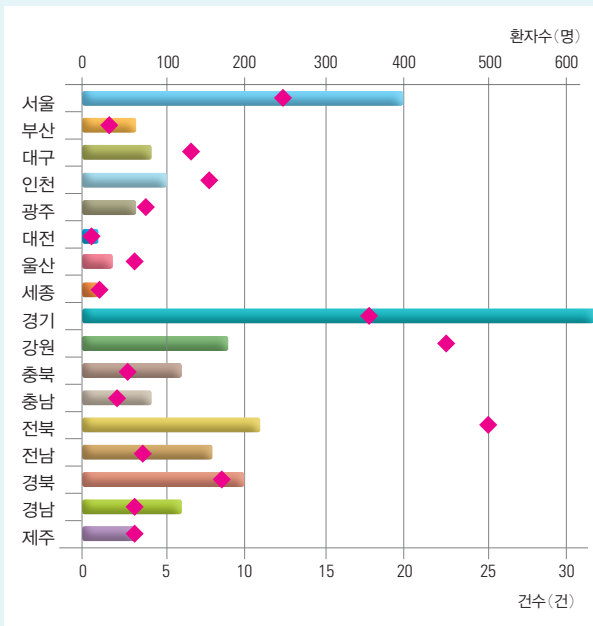


4월 봄철 식중독 주의 정보 알림

퍼프린젠스로 인한 식중독 발생 위험이 높음

발생지역 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 주로 경기(33건), 서울(20건), 전북(11건)에서 발생이 많았음
 ※ 경기(수원 7건), 서울(강남 6건), 전북(전주 5건)등의 지역은 특별히 주의 필요

원인균 현황

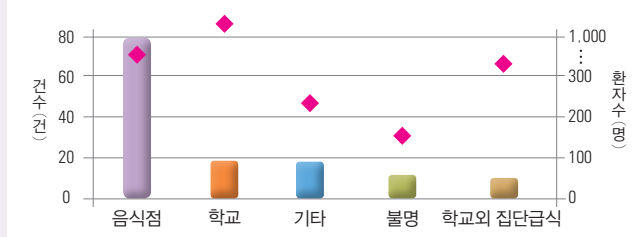
막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 주요 발생원인균 중 퍼프린젠스(24건)으로 인한 발생이 많았음
 ※ 노로바이러스(23건), 살모넬라(8건) 등

발생시설 현황

막대 : 건수 ◆ : 환자수



- 음식점(79건), 학교(19건), 기타(18건)에서 발생이 많았음
 ※ 음식점(회집·일식 38건), 학교(고교 13건), 기타(야외활동 및 행사 장소 3건)에서 발생이 많았음

[이 달의 주의사항]

- 일교차가 커지는 봄철에 조리된 식품의 보관온도를 지키지 않으면 **클로스트리디움 퍼프린젠스 (Clostridium perfringens)** 식중독이 발생할 수 있으므로 **조리식품 보관·섭취 및 개인위생에 각별한 주의가** 필요합니다.

퍼프린젠스 식중독 예방법

퍼프린젠스 균 식중독 예방법 1

신선한 재료로 조금씩 신속하게 조리 후 섭취



퍼프린젠스 균 식중독 예방법 2

조리된 음식을 바로 식혀 보관하세요.



퍼프린젠스 균 식중독 예방법 3

음식물은 조금씩 덜어서 보관

* 대량 보관 시 공기가 없어져 포자가 더 잘 자라게 됩니다!



퍼프린젠스 균 식중독 예방법 4

반드시 냉장 5℃ 또는 보온 60℃ 저장

* 상온 방치 시 식중독의 위험성이 커집니다!

