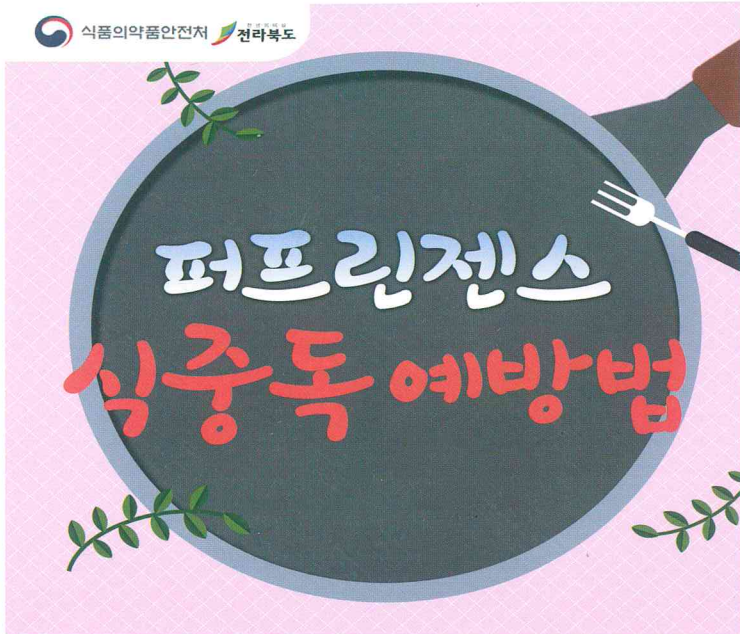


# 퍼프린젠스 식중독 예방 요령

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

퍼프린젠스균 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

퍼프린젠스균 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 떨어져 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!

