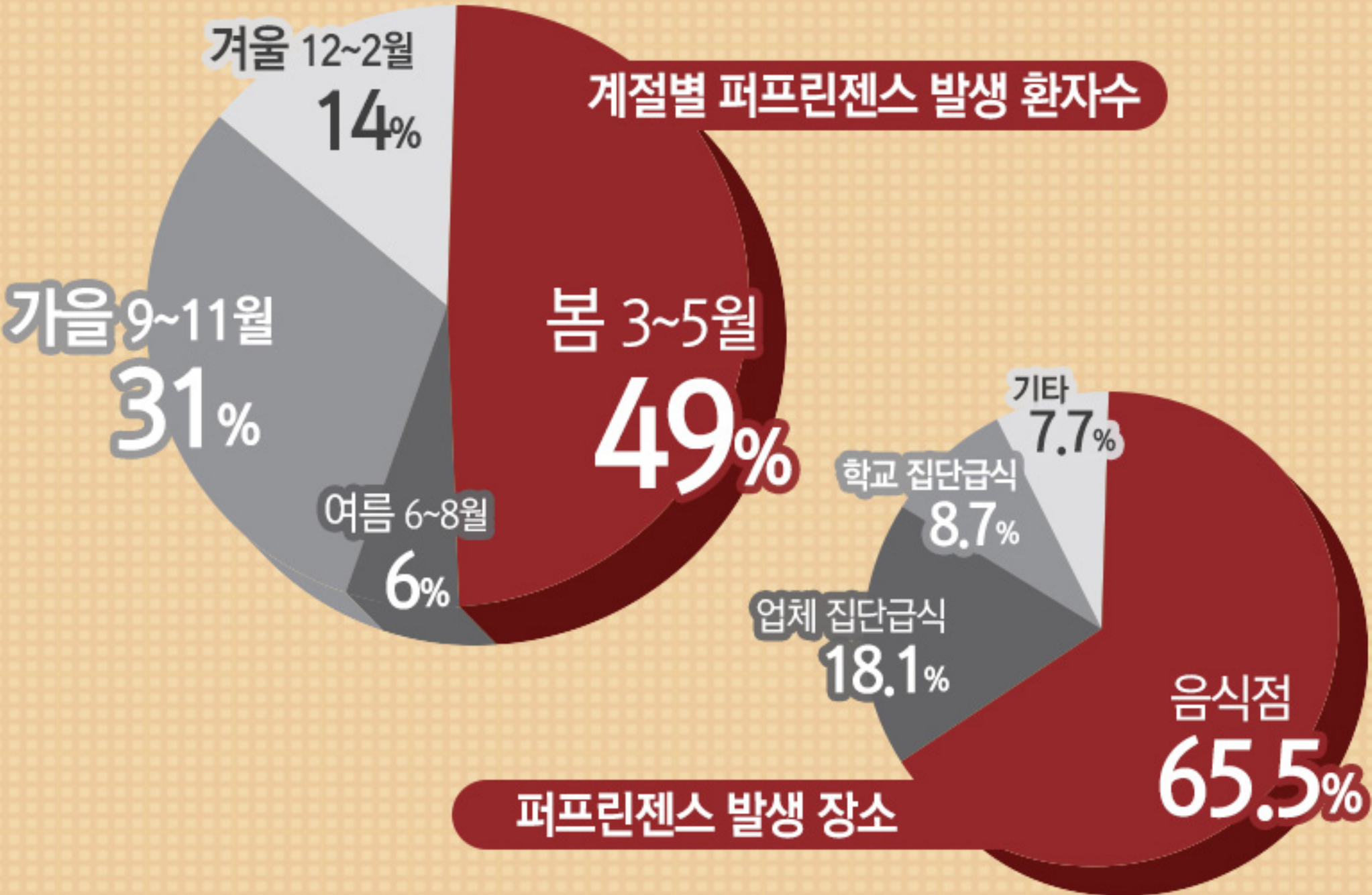




끼얌뎡 음식
레싱 싹 나 먹기
무조건 안전할까요?



클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독



봄철 퍼프린젠스 식중독의 발생률이 높아 주의해야해요
최근 5년간 1,584명의 퍼프린젠스 식중독 환자 중
3~5월에만 771명(49%)이 봄철에 집중 발생했습니다



퍼프린젠스 식중독균

공기가 없는 조건에서 잘 자라며 열에 강한 **아포**를 갖고있어
충분히 끓인 음식이라도 다시 증식할 수 있어요

- 음식을 끓이고 실온에 방치할 경우 서서히 식게되면서 가열과정에서 살아남은 퍼프린젠스 아포가 깨어나 식중독 원인이 될 수 있습니다

봄철에 많은 이유는
기온이 낮은 아침·저녁에 조리하고
낮까지 실온에 방치했기 때문이지!



아포 * 세균이 고온, 건조 등 생존하기 어려운 환경에서 만들어내는 것으로 아포형태로 휴면상태를 유지하고 있다가 세균이 자랄 수 있는 환경이 되면 아포에서 깨어나 다시 증식하게 됨



퍼프린젠스 식중독 예방 요령



육류 등은 중심온도 75°C 1분 이상 충분히 조리



차가운 물이나 얼음위에서 산소가 골고루
들어갈 수 있도록 규칙적으로 저어서 냉각



가급적 여러 용기에 나눠 담고 60°C 이상, 5°C 이하에서 보관
• 뜨거운 음식 냉장보관 시 반드시 식혀서 보관



조리된 음식은 가능한 2시간 이내 섭취하고
보관 음식 섭취시 75°C 이상으로 재가열