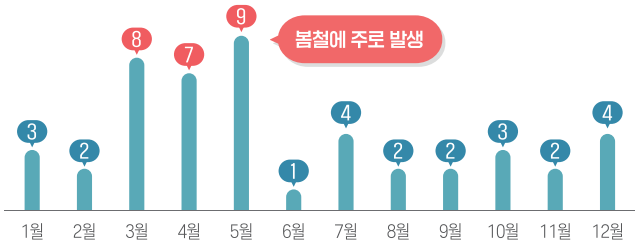


월별 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 발생 현황



클로스트리디움 퍼프린젠스 특징

- 산소가 없는 약간의 고온(43~47℃)에서 잘 자라는 혐기성 세균
- 자연환경, 사람과 동물의 장, 분변 및 식품에 널리 분포
- 열에 약해 75℃ 이상에서 사멸되나, 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 살아남은 포자가 다시 증식하여 식중독을 유발하기도 함

클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 예방

조리

육류, 카레 등 대량조리 시 중심온도 75℃ 1분 이상 충분히 가열

보관

적정온도에서 보관하고, 냉장 보관 시 가급적 소분해서 보관

* 따뜻하게 먹는 음식 60℃ 이상, 차갑게 먹는 음식 5℃ 이하 보관

** 뜨거운 음식을 바로 냉장고에 넣을 경우 냉장고 내부 온도 상승으로 보관 중인 음식도 상할 수 있으므로 반드시 소분하여 식혀서 보관

섭취

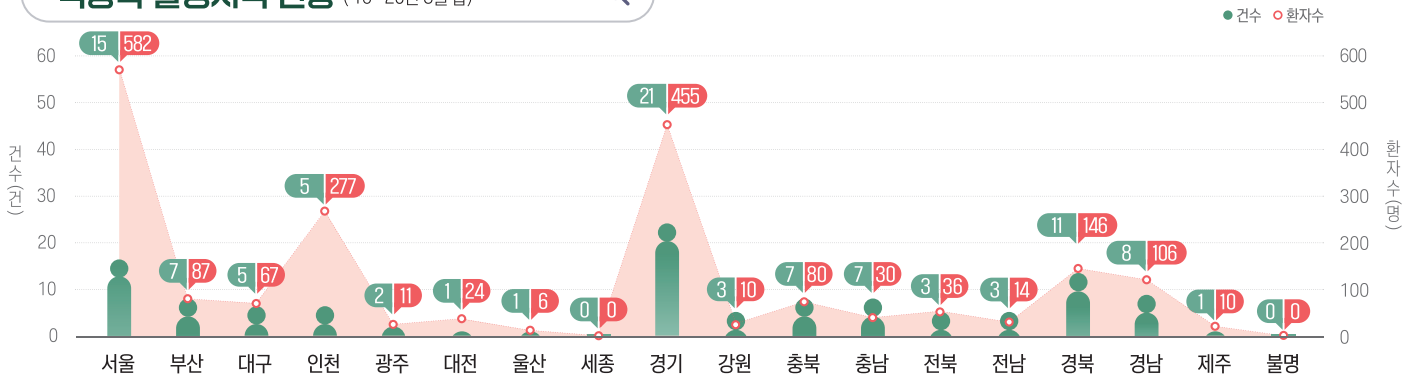
조리된 음식은 가능한 2시간 이내 섭취하고, 보관된 음식을 섭취 시 섭취 전 충분히 재가열

발생사례

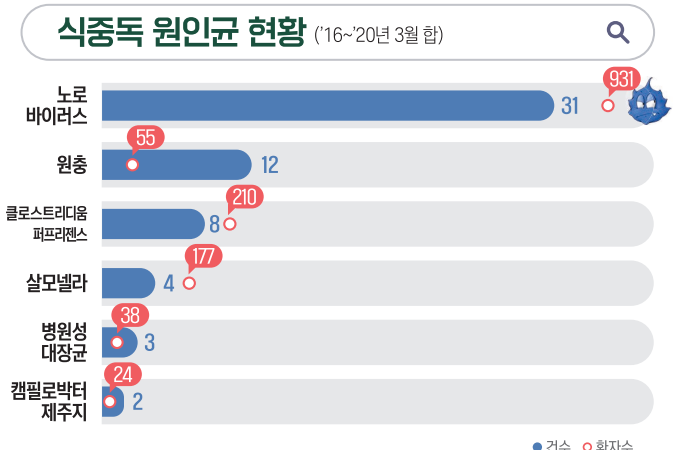
공사 현장에서 배달 도시락 취식 후 89명 식중독 환자 발생

- 새벽부터 조리하여 뜨거운 음식을 소분·보관 후 점심에 배달
- 대량조리된 닭볶음탕 속 퍼프린젠스균으로 인해 발생 추정

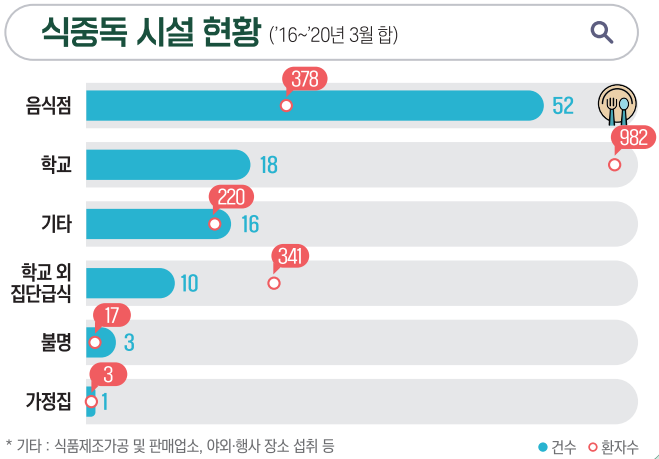
식중독 발생지역 현황 ('16~'20년 3월 합)



식중독 원인균 현황 ('16~'20년 3월 합)



식중독 시설 현황 ('16~'20년 3월 합)



※ 최근 5년간('16~'20년) 3월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.