

봄철 식중독은 왜 발생할까요?

봄철 식중독은 왜 발생할까요?



아침, 저녁 날도 선선한데~
실온에 두면 괜찮겠지?



아까 끓여놔는데,
괜찮을 거야~

< 퍼프린젠스 식중독 발생 추이 >

최근 5년간 총건수



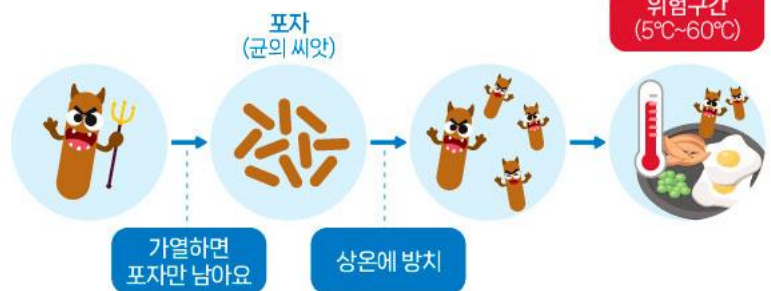
충분히 끓여 조리한 음식이라도 실온에 방치하면 클로스트리디움 퍼프린젠스균이 증식해 식중독이 발생 할 수 있습니다.
특히, 음식점에서의 발생률이 가장 높은 것으로 나타났습니다.

클로스트리디움 퍼프린젠스균의 특징



퍼프린젠스 균은

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



식중독 증상



- 발병시기** 8~12시간
- 증상** 설사, 복통, 통상적으로 가벼운 증상 후 회복됨

오염원



- 동물 분변, 토양 등에 존재
- 대형 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등을 방치할 경우

식중독 예방 방법



조리 시

육류 등은 중심 온도 75℃,
1분 이상 완전 조리
*어패류는 85℃, 1분 이상 익히기



조리음식 냉각 시

양이 많은 경우 여러 개 용기에
나눠 담거나, 차가운 물 / 얼음을
채운 싱크대에 올려놓고
저어서 냉각



보관 시

식힌 음식은 밀폐용기에 담아
5℃ 이하에서 보관
*뜨거운 음식을 바로 냉장고에 넣으면
냉장고 내부 온도 상승으로 보관중인 음식도
상할 수 있어 반드시 식혀서 보관 필요



섭취 시

조리된 음식은 가급적
2시간 이내에 섭취하고,
보관된 음식은 75℃이상으로
재가열 후 섭취