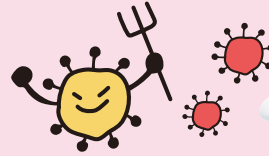


클로스트리디움 퍼프린젠스



01. 클로스트리디움 퍼프린젠스 특징

- 주요특징** 아포의 발아 시 독소를 생성하여 식중독 발생
- 증상** 설사, 복통
- 잠복기** 6~24시간(대부분 10~12시간)

02. 오염경로



돼지고기 등 육류의 불충분한 가열



도시락 등 대량조리 식품의 상온보관



협기적 조건상의 육류의 대량 조리



03. 예방법



조리

육류 등은 중심온도 75°C 이상 완전히 조리



냉각

차가운물 등으로 신속히 냉각하고 규칙적으로 저어서 산소 제거



보관

가급적 소분하여 협기적 조건 제거



섭취

가능한 2시간 이내 섭취

*최근 5년간('20~'24년) 4월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

시설별 주요 원인균



|음식점 47건



|학교 8건



|집단급식 16건



|기타 21건



|불명 2건

