

봄을 좋아하는 식중독균이 있다?!

퍼프린젠스 식중독균이란?

- 공기가 없는 약간의 고온(43~47℃)에서 잘 자라는 혐기성 세균
- 열에 약해 75℃ 이상에서 사멸되나, 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 살아남은 포자가 다시 증식하여 식중독을 유발함

월별 퍼프린젠스 식중독 발생 현황

1~3 월	26%
4~6 월	29%
7~9 월	17%
10~12 월	28%

봄철에 많은 이유

기온이 낮은 아침·저녁에 조리하고
낮까지 실온에 방치하기 때문이에요!

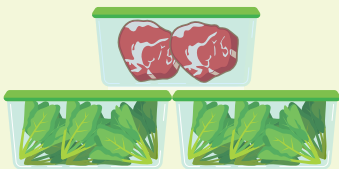
퍼프린젠스 식중독 증상

- 잠복기는 보통 8~12시간이며, 사람 사이에 전염되지 않음
- 대표적 증상은 복통과 설사(발열, 구토는 거의 발생하지 않음)



- 통상적으로 가벼운 증상 후 자연 치유됨
- ★ 영아와 노인의 경우 증상이 1~2주간 지속되거나 탈수 등 심각한 합병증을 유발하기 쉬워 각별한 주의가 필요함

퍼프린젠스 식중독 예방 TIP



대량 보관 시 공기가 없어져 세균이 더 잘 자라므로 음식을 소량으로 나누어 보관하기



육류 등 식품은 75℃, 1분 이상 완전히 조리하고 조리된 음식은 가능한 2시간 이내에 섭취하기



보관된 음식은 섭취 전에 75℃ 이상으로 재가열하기



조리 후, 남은 음식은 상온에 두지 말고 5℃ 이하의 냉장고에 보관하기

출처 : 식품안전나라



QUIZ

빈칸에 알맞은 단어를 채워 넣어 보아요!

- 1 퍼프린젠스 식중독은 공기가 없는 약간의 고온에서 잘 자라는 이다.
- 2 퍼프린젠스 식중독은 주로 에 발생한다.
- 3 퍼프린젠스 식중독의 대표적인 증상은 과 이다.
- 4 보관된 음식은 섭취 전에 이상으로 재가열한다.