

봄철 '클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독' 주의하기



기관명 :

1 클로스트리디움 퍼프린젠스(Clostridium perfringens) 균이란?



돼지고기, 닭고기, 육류가공품, 기름에 튀긴 식품이나 큰 용기에서 조리된 수프, 국, 카레 등을 **실온에 방치할 때 잘 자라는 균**으로

- ① 산소가 없는 조건과 43~47℃ 에서 잘 자라는 혐기성 세균이다.
- ② 생육 조건이 나빠지면 열에 강한 포자(spore)를 만들어 살아남는 특징이 있다.
- ③ 포자를 만드는 과정에서 독소를 만들고 이 독소는 25℃이상에서 파괴된다.

2 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독과 증상

- 일교차가 커지는 봄철에 충분히 끓여 조리한 음식이라도 실온에 방치하다 섭취하게 되면 살아남은 균이 다시 증식하고 독소를 만들어 식중독 증상을 나타나게 한다.
 - 주로, 고기·육류 가공품을 대량으로 조리한 음식을 섭취 시 각별히 주의!
- 잠복기간은 8~12시간이며 설사나 복통 등 증상이 나타난다.

3 클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독 예방요령

조리시



- 신선한 재료로 조금씩 조리 후 섭취
- 육류 등은 중심온도 75℃ 1분 이상 완전히 조리

조리음식 냉각시



- 조리된 음식은 바로 식혀 보관
- 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 올려놓고 산소가 골고루 들어갈 수 있도록 규칙적으로 저어서 냉각

보관시



- 여러 개의 용기에 조금씩 덜어서 보관
- 따뜻하게 먹는 음식은 60℃ 이상, 차갑게 먹는 음식은 5℃ 이하에서 보관

섭취시



- 조리된 음식은 가능한 2시간 이내에 섭취
- 보관 음식 섭취 시 독소가 파괴 되도록 75℃ 이상으로 재가열