

식중독 주의 정보

세균성 식중독 주의



클로스트리디움 퍼프린젠스

특징

- 산소가 없는 약간의 고온(43~47°C)에서 잘 자라는 혐기성 세균
- 열에 약해 75°C 이상에서 사멸되나, 혐기적 조건(많은 양의 음식 조리 후 방치)에서 살아남은 포자가 다시 증식하여 식중독을 유발할 수 있음

주요 증상

- 설사 등(잠복기 6~24시간)

예방법

- 갈비찜, 카레 등 대량조리 시 중심온도 75°C, 1분이상 충분히 가열
- 적정온도(온음식 60°C이상, 냉음식 5°C이하)에서 보관 및 배식
- 대량 조리 후 실온에서 식었다면 충분히 재가열 후 섭취

바실러스 세레우스

특징

- 토양, 하수 등 자연계에 널리 존재하여 식품에 쉽게 혼입 가능한 세균
- 구토형은 주로 볶음밥 등 곡류에서, 설사형은 육류 및 채소류에서 발생

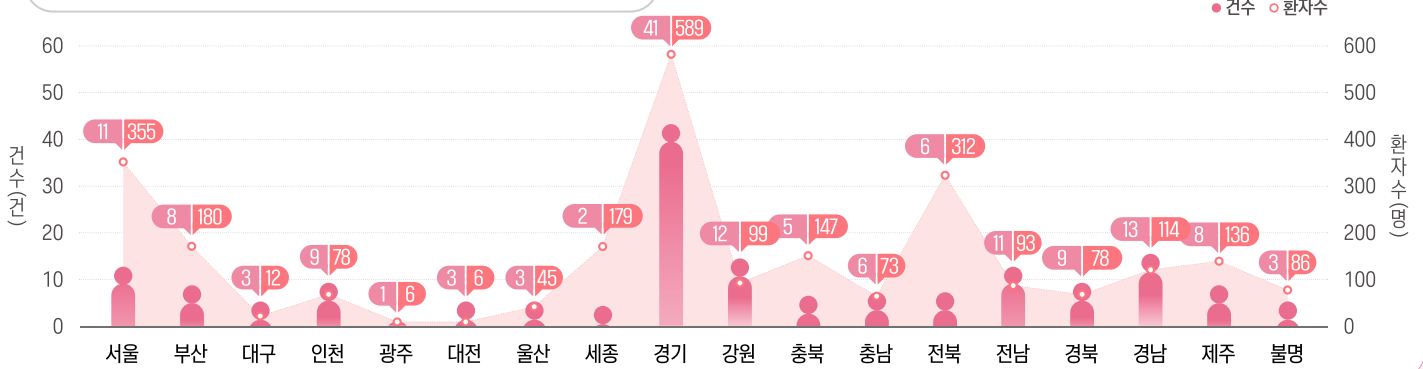
주요 증상

- 구토형(잠복기1~5시간)
- 설사형(8~15시간)

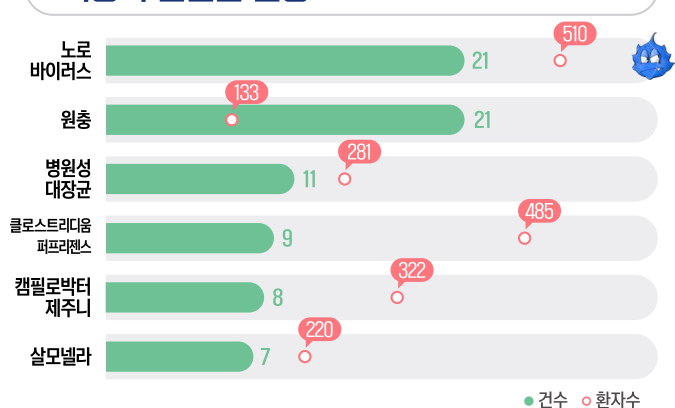
예방법

- 곡류 및 채소 등 식재료는 흐르는 물에 3회 이상 세척·소독
- 조리된 음식은 실온 방치를 금지하고 되도록 바로 섭취

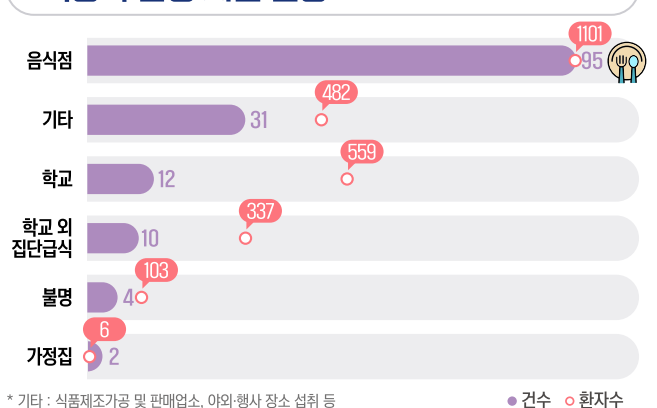
식중독 발생지역 현황 (*16~20년 5월 합)



식중독 원인균 현황 (*16~20년 5월 합)



식중독 발생 시설 현황 (*16~20년 5월 합)



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

* 기타: 식품제조가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 섭취 등