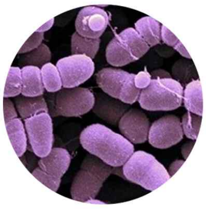
3월 조리원 영양 통신교육자료

봄철 식중독 『클로스트리디움 퍼프린젠스』주의보

부산진구
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

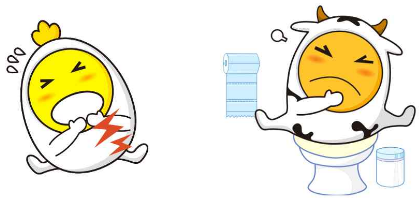
3월부터는 낮 기온이 상승하면서 따뜻해진 날씨만큼 식중독이 쉽게 발생할 수 있습니다. 특히 봄철 식중독은 『클로스트리디움 퍼프린젠스균』에 의해 많이 발생하는데요, 바로 조리한 음식을 상온에 몇시간만 그대로 놓아두어도 발생하는 『클로스트리디움 퍼프린젠스』 식중독 예방 방법을 함께 알아보아요!

클로스트리디움 퍼프린젠스란?



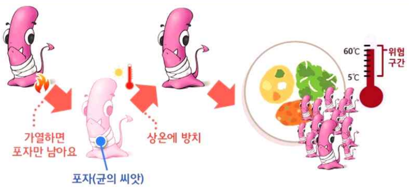
자연계와 사람 및 동물의 장관,
분변 및 식품 등에 널리 분포되어 있으며,
주로 봄(3~5월)에 많이 발생하는 식중독균

식중독 증상



- 잠복기 : 8~12시간
- 증상 : 복통, 설사 (발열, 구토는 거의 없음)
- 영아와 노인의 경우 증상이 1~2주간 지속되거나 탈수 등 심각한 합병증이 나타날 수 있음

주요 발생 원인



산소가 없는 곳에서 잘 자라고 포자(균들의 씨앗)을 형성
포자는 100℃, 1시간 이상 가열해도 죽지 않고,
60℃ 이하에서 깨어나 세균을 증식

고기(돼지고기, 닭고기 등), 육류가공품, 기름에 튀긴
식품이나 대량으로 조리된 스프, 국, 카레 등
(특히 상온 15~25℃ 보관 시 더 잘 생김)

퍼프린젠스 균 예방 방법

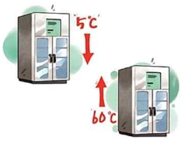
육류 조리시 중심온도 75℃
1분 이상 완전히 조리
(어패류 85℃)

조리 후 즉시 제공
(가능한 2시간 이내 섭취 권장)

*조리 후 상온에 방치 시 서서히 식으면서
혐기성 조건에서 살아남은 포자가
발육·증식하여 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

가급적 여러 개 용기에 나누어 담거나
뜨거운 음식은 빠르게 냉각

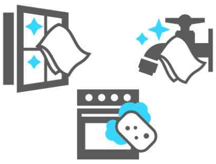
*대량 보관 시 공기가 없어져 포자가 더 잘 자라게 됩니다.



따뜻한 음식은 60℃이상,
차가운 음식은 5℃이하로 보관

*보관된 음식 섭취 시
독소가 파괴되도록 75℃ 이상으로 재가열해야 합니다.

개학기 급식시설 식중독 예방 방법



급식 개시 1~2일 전
급식시설 청소 및 소독 실시

*접촉이 많은 작업도구, 손잡이 등은
염소 소독제를 이용하여 살균·소독

방학 동안 사용하지 않은
조리기구 세척·소독 철저

식재료 소비기한(유통기한)
확인 및 검수 철저

조리종사자의 건강상태를 매일 점검,
건강상태가 좋지 않으면 조리배제

*감염에서 회복된 후에도 최소 2일 이내 조리작업 금지

<출처 : 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터>