

우리들은 자란다_퍼프린젠스(5.1)



사례로 보는 식중독 이야기(5.1~5.15)

우리들은 자란다~ (퍼프린젠스)



5월은 푸르구나~ 우리들은 자란다~ 우~리들 세~상

이 푸른 5월 어린이만 자랐으면 좋겠는데.. 따뜻한 날씨를 틈타 **식중독균도 함께 자라납니다.**



2015년 5월 경기도 A 대학원에서 체육행사를 위해 주문한 **배달 도시락**을 먹고 119명의 식중독 환자가 발생했습니다.



배달 도시락 업소에서 1,000인분 도시락을 만들면서 조리에서 **배달까지 10시간 동안 조리된 음식**을 상온에 방치하여 발생한 **식중독(퍼프린젠스)**이었습니다.



퍼프린젠스균은 돼지고기, 닭고기, 육류가공품, 기름에 튀긴 식품이나 큰 용기에서 조리된 스프, 국, 카레 등을 **상온에 보관할 때 잘 자랍니다.**



또한, 퍼프린젠스균은 가열해도 죽지않는 포자(균의 씨앗)을 만들며, 가열했던 음식을 **상온에 방치하면 포자가 균**으로 자라서 식중독을 일으킵니다.



<퍼프린젠스 식중독 예방요령>

1. 조리후 따뜻한 음식은 60도씨 이상, 차게 먹을 음식은 빨리 식혀서 5도씨 이하에서 보관
2. 조리된 음식은 2시간 이내 섭취
3. 음식물은 조금씩 떨어져 보관

그가 돌아왔다(병원성대장균)_5.16



올해도 어김없이 더위가 찾아왔습니다.
더위와 함께... 잇고 있던 그도 돌아왔습니다. 두둥~



병. 원. 성. 대. 장. 균. !!

2014년 5월 인천지역 10개 초중고에서 1,163명이 동시다발적으로 식중독에 걸렸습니다.



역학조사 결과 10개 학교 모두 동일한 업체에서 납품된 김치를 급식에 제공하였으며, 학생, 조리종사자, 보존식 김치, 제조업체 보관김치에서 병원성대장균이 검출되었습니다.



병원성대장균에 오염된 채소를 충분히 세척, 소독하지 않고 김치를 담근것으로 추정되었습니다.



물이 부족한 시기에 축산 폐수 등에 오염된 농업용수를 사용하여 채소를 재배하면, 채소가 병원성대장균에 오염될 수 있습니다.



병원성대장균 식중독 예방법

1. 채소류를 소독액에 5분이상 담근 후 3회이상 세척하세요
2. 반드시 세척 후 절단 하세요
3. 병원성대장균은 산성에 약하므로(pH 4.5 이하) 김치는 완전히 숙성시켜 먹는 것이 좋습니다.