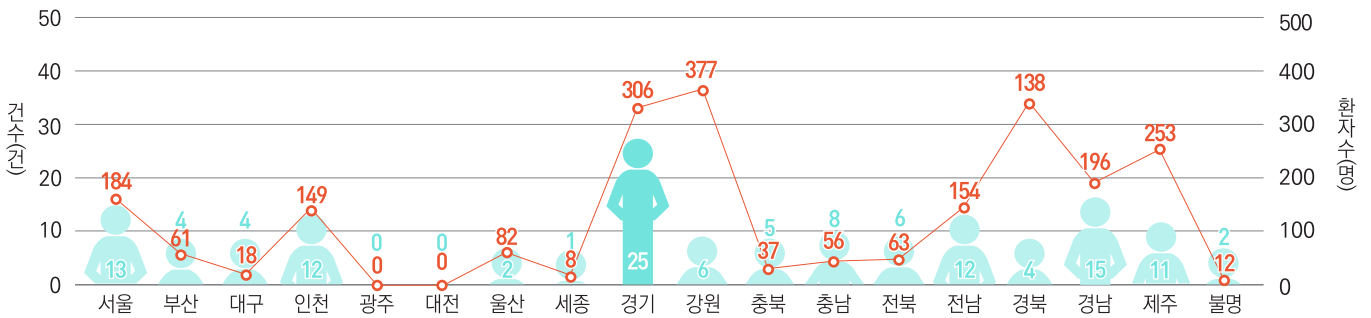


식중독 주의 정보

클로스트리디움 퍼프린젠스 및 쿠도아 식중독 주의

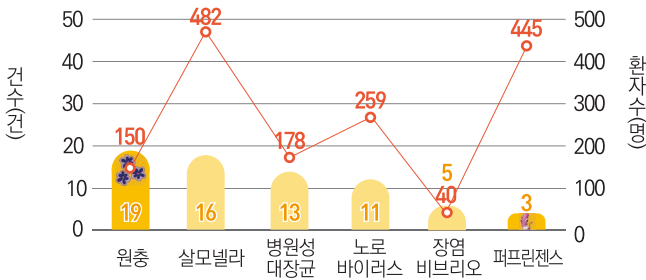
발생지역 현황

막대: 건수 ○: 환자수



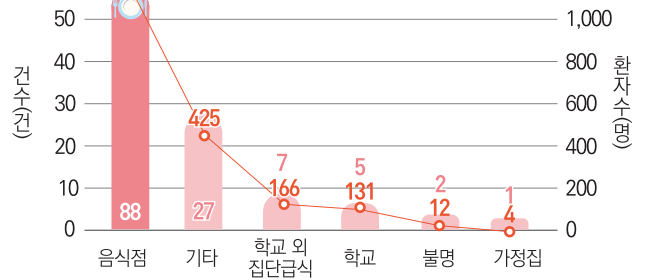
원인균 현황

막대: 건수 ○: 환자수



발생시설 현황

막대: 건수 ○: 환자수



※ 최근 5년간('16~'20년(잠정)) 10월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

사례로 알아보는 10월의 식중독 예방법

클로스트리디움 퍼프린젠스

발생 현황

- + 결혼식 피로연 음식을 오전·오후 섭취하고, 오후 섭취자에서 설사 환자가 발생
- + 환자에서 클로스트리디움 퍼프린젠스 검출



오염경로

- + 육류 등을 대량 조리 후 실온에 방치 시 서서히 식는 과정에서 아포가 깨어나 식중독균 증식

예방법

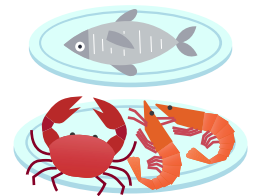
- + 조리 후 바로 섭취 또는 적정량으로 조리하거나 조리 후 바로 소분하여 식혀 냉장 보관



쿠도아

발생 현황

- + 동호회 여행에서 늦은밤 광어, 대하 등을 생으로 섭취한 후 새벽 1시부터 구토, 설사 등 소화기계 증상 발생
- + 환자에서 쿠도아충 검출



오염경로

- + 가열조리 없이 생으로 섭취한 식재료

예방법

- + 생선, 갑각류, 조개 등 어패류는 가급적 완전히 가열하여 섭취
- + 85°C에서 1분 이상 가열

