식품의약품안전처	보 도 자 료		국민 안심이 기준입니다
보도일시	배포 즉시	배포일자	2022. 1. 18.(화)
담당과장	식중독예방과 김성일 (☎043-719-2101)	담당자	김진숙 연구관 (☎043-719-2103)

추운 겨울철에도 퍼프린젠스 식중독 주의!

- 끓인 음식도 실온에 방치 시 식중독 발생할 수 있어 -

□ 식품의약품안전처(처장 김강립)는 **끓였던 음식**이라도 **실온**에 **방치**할 경우 **클로스트리디움 퍼프린젠스 식중독**(이하 퍼프린젠스)이 **발생**할 수 있으니, 대량 조리한 음식은 나누어 식힌 뒤 냉장보관 하는 등 각별히 주의해줄 것을 당부했습니다.

○ 퍼프린젠스 식중독의 **발생 현황**을 보면 **최근 5년 간 총 47건**의 식중독 사고로 **1,655명의 환자가 발생**하였고, 음식 관리에 소홀하기 쉬운 **봄, 가을, 겨울 순으로 발생이 많았습니다.**

* 최근 5년간('16~'20) 계절별 퍼프린젠스 식중독 발생 : 봄(3~5월) 24건 771명 > 가을(9~11월) 7건 501명 > **겨울(12~2월) 9건 293명** > 여름(6~8월) 7건 90명

- 퍼프린젠스 식중독 **발생 장소**는 **음식점**이 총 27건 1,061명으로 가장 많았고, **학교 외 집단급식소**에서 7건 331명, **학교 집단급식소**에서 5건 143명, 기타 장소가 8건 120명으로 나타났습니다.

- **발생 원인**은 돼지고기 등 육류 음식으로 인한 식중독이 8건 666명으로 가장 많았고, 도시락 등 복합조리 식품이 3건 294명, 곡류가 2건 31명, 채소류가 2건 26명이었습니다.

○ 참고로 퍼프린젠스 식중독은 일반적으로 식사 후 6~24시간의 잠복기 후에 묽은 설사나 복통 등 **가벼운 장염 증상이** 나타납니다.

OPEN 출처표시 상업용금지 공공누리 공공저작물 자유이용허락

□ **퍼프린젠스 식중독**은 일반적으로 봄철과 가을철에 많이 발생하지만 가열온도 미준수 등 부적절한 열처리나 보관·유통 등 **관리 소홀시 추운 겨울에도 발생**할 수 있어 **주의가 요구**됩니다.

○ 퍼프린젠스 식중독은 국, 고기찜 등을 대량으로 끓이고 그대로 실온에 방치할 경우 서서히 식는 과정에서 살아남은 **'퍼프린젠스 아포*(spore)'**가 **깨어나** 증식하여 발생할 수 있습니다.

* 아포는 퍼프린젠스균이 **생존하기 어려운 환경**에서 형성하는 것으로 **끓여도 죽지 않고** 휴면상태로 있다가 **세균이 자랄 수** 있는 환경이 되면 아포에서 깨어나 **다시 증식하므로** 대량으로 조리 후 서서히 식힌 음식은 **재가열 후 섭취 필요**

- 따라서 많은 양의 도시락을 조리·배달하는 음식점이나 급식소에서 **국, 고기찜 등**을 **대량**으로 **조리**하고 **그대로 실온에서 장시간 보관**한 후 **충분히 재가열하지 않을** 경우 **퍼프린젠스 식중독이 발생**할 수 있습니다.

○ 참고로 **최근** 같은 업체의 도시락을 먹은 **대전지역 9개 유·초등학교** 학생 **50여 명**이 **식중독 의심 증상**을 보여 **일부 환자**에서 **신속검사**를 실시한 결과 **퍼프린젠스 식중독균이 다수 검출**되었으며 현재 원인·역학조사가 진행 중에 있습니다.

□ 식약처는 "음식 조리·보관 시 주의를 기울이면 식중독은 **충분히 예방**할 수 있으며, **급식소**나 **대량 조리 음식점 등에서는 조리 순서와 조리식품 보관방법, 보관온도를 준수**해달라"고 강조했습니다.

○ 또한 많은 양의 도시락(김밥, 햄버거 등 포함)이 필요한 경우 여러 개의 음식점에 분산하여 주문하는 것이 바람직하며, 다음의 **퍼프린젠스 식중독 예방 요령**을 지켜 식중독이 발생하지 않도록 주의해 주시기를 바랍니다.

OPEN 출처표시 상업용금지 공공누리 공공저작물 자유이용허락

퍼프린젠스 식중독 예방 요령

1 **조리 시** 육류 등은 중심온도 **75℃ 1분 이상** 완전히 조리

2 **조리음식 냉각 시** 차가운 물이나 얼음을 채운 싱크대에 올려놓고 산소가 골고루 들어갈 수 있도록 **규칙적으로 저어서 냉각**

3 **보관 시** 가급적 여러 개의 용기에 나눠 담고, 따뜻하게 먹는 음식은 **60℃이상**, 차갑게 먹는 음식은 **5℃이하**에서보관

- 뜨거운 음식을 바로 냉장고에 넣으면 냉장고 내부 온도가 상승하여 보관 중인 음식도 상할 수 있으므로 반드시 식혀서 보관

4 **섭취 시** 조리된 음식은 가능한 한 **2시간 이내에 섭취**하고, 보관 음식 섭취 시 독소가 파괴되도록 **75℃ 이상으로 재가열**

<붙임> 퍼프린젠스 식중독 관련 Q&A

OPEN 출처표시 상업용금지 공공누리 공공저작물 자유이용허락

붙임 **퍼프린젠스 식중독 관련 Q&A**

Q1. 클로스트리디움 퍼프린젠스균은?

A1. 클로스트리디움 퍼프린젠스균은 산소가 없는 조건과 43~47℃에서 잘 자라는 혐기성 세균으로 토양, 하천 등 자연환경, 사람과 동물의 장, 분변 및 식품에 널리 분포하는 세균입니다. 퍼프린젠스균은 열에 약해 75℃ 이상에서 사멸됩니다.

Q2. 왜 가열해도 퍼프린젠스 식중독이 생기는 거죠?

A2. 국, 고기찜 등을 대량으로 끓이고 그대로 실온에 방치할 경우 솥 내부 음식물은 산소가 적은 상태가 되고, 실온에 방치하여 서서히 식게 되면, 가열과정에서 살아남은 퍼프린젠스 아포가 깨어나 증식하여 식중독의 원인이 될 수 있습니다.

Q3. 퍼프린젠스 식중독 증세는 왜 생기나요?

A2. 식품에 퍼프린젠스균이 오염되어 증식하면서 생긴 독소 또는 오염된 식품을 통해 균을 섭취하게 되면 소장에서 증식하며 독소를 만들어 설사, 복통 등의 식중독 증세를 나타내게 됩니다.

Q4. 퍼프린젠스 식중독을 주의해야할 식품은 어떤게 있나요?

A4. 쇠고기, 닭고기, 건조식품, 조리된 식품에 의한 식중독이 많이 보고되며, 조리 후 오랜 시간 방치한 식품을 먹고 발생하는 경우가 많습니다.

Q5. 퍼프린젠스 식중독 예방법은 무엇인가요?

A5. 육류 등의 식품은 중심부 온도가 75℃ 이상이 되도록 충분히 조리하고, 조리된 음식은 먹기 전까지 60℃ 이상으로 보관하거나 5℃ 이하에서 보관하고, 남은 음식은 냉장 또는 냉동보관 하였다가 75℃ 이상에서 다시 가열한 후 섭취하여야 합니다.

OPEN 출처표시 상업용금지 공공누리 공공저작물 자유이용허락