

# 클로스트리디움 퍼프린젠스



## 01 발생 개요

- 병원에서 **동일 업체 근로자들이 설사, 구토 등 증상으로 진료를 받았다**는 내용을 보건소에 공유
- 식중독 원인조사 및 2차 확산 방지를 위하여 **원인·역학조사 실시**
- 환자 / 섭취자 수(발생률) : 190명 / 313명(60.7%)



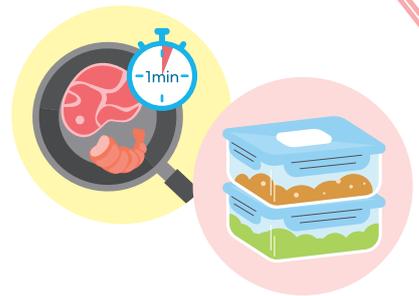
## 02 발생 원인

- 역학조사반을 편성하여 도시락 배달업체 등 **현장조사 및 환경검체 검사 실시**
- 다수의 환자에서 **C. 퍼프린젠스 검출 확인**
- 음식점에서 새벽부터 대량 조리하여 보관해 둔 **닭볶음탕, 제육볶음 등을 점심으로 제공**  
- 육류 등 끓인 음식이라도 **실온에 방치하면 내부에 살아남은 C. 퍼프린젠스 증식**으로 식중독 발생 가능



## 03 개선 방안

- **(조리·보관방법)** 육류 등은 중심 온도 75°C, 1분 이상 조리하고, 여러개의 용기에 나눠 담거나 신속히 냉각하여 보관(5°C 이하)
- **(섭취요령)** 조리된 음식은 가급적 2시간 이내에 섭취하고 보관된 음식은 75°C이상으로 재가열하여 섭취



### 시설별 주요 원인균

