



사례로 보는
식중독 이야기 (10월)
파티에 식중독은 초대하지 마세요



결혼하기 딱 좋은 계절입니다.

퍼프린젠스 식중독이 발생하기에도 딱 좋은
계절입니다.



Wedding Decor

2016년 10월 강원도 OO예식장
뷔페식당에서 **결혼식 피로연**에
참석했던 324명이 **퍼프린젠스**
식중독에 걸렸습니다.

Bulgogi



원인역학조사결과,
한방소갈비찜에서 환자의 분변에서
퍼프린젠스 균이 확인되었습니다.



전날 대량 조리되어 냉장고에 보관되었던 갈비찜을 충분히 가열하지 않고 손님에게 제공한것이 원인이었습니다.



퍼프린젠스 식중독을 예방하려면

1. 조리 후 따뜻한 음식은 60도 이상,
차갑게 먹을 음식은 5도 이하에서 보관
2. 음식은 조리 후 2시간 이내 섭취
3. 조리되어 냉장보관된 음식은 재가열 후
섭취 해주세요