

## 〈 서식 목차 〉

[서식 4-2-1] 집단 설사·식중독 의심환자 신고 접수서 .....	1
[서식 4-2-2] 식중독 발생보고 .....	2
[서식 4-2-3] 식중독 조사결과 보고서 .....	3
[서식 4-3-1] 환경조사 결과 보고서 .....	5
[서식 4-3-2] 식중독 원인·역학조사서 .....	11
[서식 4-3-3] 식중독 검체검사 의뢰서 .....	12

[서식 4-2-1]

집단 설사·식중독 의심환자 신고 접수서			
접수일시	년 월 일 시 분	접수자	
보고/신고자	성명: 의사 환자 영업자 그 외( )		
	주소:	전화:	
발생상황 및 경위			
섭취일시	월 일 시 분부터 월 일 시 분까지		
섭취장소	주소지:	전화:	
	섭취처:	업종:	
섭취식품	구입식품:		
	구입처:	구입일시 월 일 시 분	
	소재지:	전화:	
환자발생일시	월 일 시 분부터 월 일 시 분까지		
환자/섭취자	명( 모임)/ 명( 모임)		
환자	성명:	생년월일:	
	주소:	전화:	
	근무처(명칭·소재지):		
주 증상	구역질, 구토( 회), 설사( 님 회), 발열( ℃), 복통( )		
	그 외( )		
진찰처	의료기관명: ( 의사)	입원수/진찰수:	
	소재지:	전화:	
	의료기관명: ( 의사)	입원수/진찰수:	
	소재지:	전화:	

[서식 4-2-2]

[별지 제67호서식]

식중독 발생 보고							
보고기관명		보고일자		보고자		기관전화번호	
① 최초 발생일				② 최초 신고일			
③ 발생장소명				④ 소재지			
⑤ 발생시설구분	<input type="checkbox"/> 음식점 <input type="checkbox"/> 가정집 <input type="checkbox"/> 직영급식소 <input type="checkbox"/> 위탁급식소 <input type="checkbox"/> 기타			⑥ 위탁급식소명			
⑦ 환자 수				⑧ 사망자 수			
⑨ 총 섭취인원 (폭로자 수)				⑩ 추정 원인식품			
⑪ 발생상황 및 경위							
⑫ 조치사항							
⑬ 향후조치계획							
<p>「식품위생법」 제86조제2항 및 같은 법 시행규칙 제93조제2항에 따라 보고합니다.</p>							

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

식중독 조사결과 보고서						
보고기관명		보고일	- -	보고자		
(1) 발생원인 시설	국내	① 업소명			② 업종	
		③ 소재지			④ 연락처	
(2) 최초발생 등	최초발병 년 월 일	- -	최초신고 년 월 일	- -	조사시작 년 월 일	- -
(3) 조사대상 및 방법	조사 대상	조사 대상 (명)	계	섭취자	조리종사자	기타
		설문 조사 (명)	계	섭취자	조리종사자	기타
	검체 및 가검물 (건)	① 보존식 및 식품		② 용수		
		③ 식수		④ 조리기구, 행주 등		
		⑤ 혈액		⑥ 직장 및 대변		
		⑦ 기타		⑧ 계		
	미생물 등 검사 항목	직장 및 대변	보존식 및 식품	조리기구/행주	식수	용수
		<input type="checkbox"/> 살모넬라 <input type="checkbox"/> 황색포도상구균 <input type="checkbox"/> 병원성대장균 <input type="checkbox"/> 장염비브리오균 <input type="checkbox"/> 리스테리아 모노사이토제네스 <input type="checkbox"/> 클로스트리듐 퍼프린젠스 <input type="checkbox"/> 캄필로박터 제주니 <input type="checkbox"/> 바실러스세레우스 <input type="checkbox"/> 여시니아 엔테로콜리티카 <input type="checkbox"/> 클로스트리듐 보툴리눔 <input type="checkbox"/> 시겔라 <input type="checkbox"/> 장티프스 <input type="checkbox"/> 콜레라 <input type="checkbox"/> 바이러스 <input type="checkbox"/> 기타( )	<input type="checkbox"/> 살모넬라 <input type="checkbox"/> 황색포도상구균 <input type="checkbox"/> 병원성대장균 <input type="checkbox"/> 장염비브리오균 <input type="checkbox"/> 리스테리아 모노사이토제네스 <input type="checkbox"/> 클로스트리듐 퍼프린젠스 <input type="checkbox"/> 캄필로박터 제주니 <input type="checkbox"/> 바실러스세레우스 <input type="checkbox"/> 여시니아 엔테로콜리티카 <input type="checkbox"/> 클로스트리듐 보툴리눔 <input type="checkbox"/> 시겔라 <input type="checkbox"/> 바이러스 <input type="checkbox"/> 기타( )	<input type="checkbox"/> 일반세균 <input type="checkbox"/> 대장균 <input type="checkbox"/> 병원성대장균 <input type="checkbox"/> 살모넬라 <input type="checkbox"/> 황색포도상구균 <input type="checkbox"/> 시겔라 <input type="checkbox"/> 기타( )	<input type="checkbox"/> 일반세균 <input type="checkbox"/> 대장균 <input type="checkbox"/> 병원성대장균 <input type="checkbox"/> 살모넬라 <input type="checkbox"/> 황색포도상구균 <input type="checkbox"/> 여시니아 엔테로콜리티카 <input type="checkbox"/> 시겔라 <input type="checkbox"/> 기타( )	<input type="checkbox"/> 살모넬라 <input type="checkbox"/> 황색포도상구균 <input type="checkbox"/> 병원성대장균 <input type="checkbox"/> 장염비브리오균 <input type="checkbox"/> 리스테리아 모노사이토제네스 <input type="checkbox"/> 클로스트리듐 퍼프린젠스 <input type="checkbox"/> 캄필로박터 제주니 <input type="checkbox"/> 바실러스 세레우스 <input type="checkbox"/> 여시니아 엔테로콜리티카 <input type="checkbox"/> 시겔라 <input type="checkbox"/> 콜레라 <input type="checkbox"/> 노로바이러스 <input type="checkbox"/> 기타( )

210mm×297mm[일반용지60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

(뒤쪽)

	연령별													
	환자별	합계	0세	1~4	5~9	10~14	15~19	20~29	30~39	40~49	50~59	60~69	70세 이상	불명
(4) 환자 등 발생현황	섭취자 수													
	환자 수	의사환자 수												
		확진환자 수												
		사망자 수												
		계												
	환자 발생분포		일자	1일	2일	3일	4일	5일	6일	7일	8일	9일	10일	11일
		환자수 (명)												
(5) 원인물질 검출내용 (환자가검물)														
(6) 원인식품 검출내용 (보존식, 식품등)														
(7) 추정원인식품														
(8) 감염원 및 근거		추정폭로일 년 월 일	- -					평균 잠복기	일					
		오염경로												
(9) 결론 및 제언														
「식품위생법」 제86조제2항 및 같은 법 시행규칙 제93조제2항에 따라 보고합니다.														

210mm×297mm[일반용지 60g/m<sup>2</sup>(재활용품)]

**환경조사 결과 보고서**

조사자 성명 :  
 작성자 성명/부서/연락처 :

업체정보

업체명 (대표자)		소재지			
영업의 종류		영업신고(허가)번호		전화번호	
1회급식인원	(명)	급식방법		사용용수	<input checked="" type="checkbox"/> 상수도 <input type="checkbox"/> 지하수
조리종사자수	(명)				

< 위탁급식, 운반급식 업체 정보 >

업체명 (대표자)		소재지			
영업의 종류		영업신고(허가)번호	제 호	전화번호	

설사환자 발생정보

환자발생일		보건소신고일		식약처발생보고일	
총섭취자수		환자발생자수		사망자수	
섭취음식물					
발생상황 및 경위					

□ 현장조사 결과

현장조사자				현장조사일자	
종사자 위생 및 현장 확인 조사 결과					
검체의뢰내역	종류	검사의뢰항목	검사기관		
	<input type="checkbox"/> 식품 건 ① ②				
	<input type="checkbox"/> 음용수 건 ① ②				
	<input type="checkbox"/> 조리기구 건 ① ②				

※ 역학조사반의 검체의뢰내역을 포함하여 기재

□ 추가조사 결과(식재료전문공급업체 등)

업체명 (대표자)			소재지		
영업의 종류			영업신고(허가)번호	제 호	전화번호
현장 확인 결과					
검체 의뢰내역	종류	검사의뢰항목	검사기관		
	<input type="checkbox"/> 식품 건 ① ②				
	<input type="checkbox"/> 음용수 건 ① ②				
	<input type="checkbox"/> 조리기구 건 ① ②				

원인추정식품

원인추정식품	
추정사유	

조사시 문제점 및 건의사항

--

붙임 : 현장확인 조사표. 끝.



[붙임]

현장 확인 조사표

원인인자		가능성 여부				검체 채취	
		관찰 및 기준이탈 여부(O/X)*	가능성 점수**	추정점수***	추정율****	검체 채취(O/X)	채취 위치(장소)
1. 오염된 원료 (용수)의 사용 및 공정 중 오염	1. 오염우려가 있는 원료 구입 및 처리						
	2. 원료의 구입 및 입고관리에서 안전성 확보						
	3. 용수사용 및 관리의 적정성						
2. 보관중 오염 및 증식	1. 냉장, 냉동시설 관리의 적정성						
	2. 일반보관관리의 적정성						
3. 작업(조리) 공정에서 오염 및 증식	1. 전처리 공정 및 작업의 적정성						
	2. 해동 공정 및 작업의 적정성						
	3. 가열 공정 및 작업의 적정성						
	4. 보존/배식 공정 및 작업의 적정성						
	5. 의도적 또는 우발적인 위해물질 혼입						
	6. 보관, 운반 등에 위해물질 등에 오염된 용기의 사용 또는 배관 등의 설치						
	7. 세척, 소독제 사용 및 관리의 적정성						
4. 주위 환경으로부터의 오염	1. 작업장 환경오염 여부						
	2. 작업장 부대시설에 의한 오염 여부						
5. 기타							

\* 관찰 및 기준 이탈 여부 값(A): X 이면 1점, O이면 2점 부여  
 \*\* 가능성 점수(B): 1점-가능성 있음(기본값), 2점-간혹 관측되거나 관련이 있는 것으로 보임, 3점-일반적으로 관측되거나 관련이 있는 것으로 보임, 4점-항상 관측되고, 관련이 있는 것으로 보이며 발견됨  
 \*\*\* 추정점수 = A x B  
 \*\*\*\* 추정율 = (A x B)/8x100

(뒷면) : 조사 참고사항))

### 1. 오염된 원료(용수)의 사용 및 공정 중 오염

- 1) 기타 오염우려가 있는 원료 구입 및 처리
  - 유통기한 경과 원료 또는 제품의 사용 또는 보관
  - 축산물 검사(축산물위생관리법 제12조의 규정) 여부 등
- 2) 원료의 구입 및 입고관리에서 안전성 확보
  - 검사성적서 확인
  - 입고기준 및 규격의 설정 및 적용 여부
  - 원료의 적정온도 보관여부 등(납품차량 등)
  - 부적합 원부자재의 반품 또는 폐기 여부
- 3) 용수사용 및 관리의 적정성 여부
  - 먹는물 수질기준 적합 여부
  - 취수원의 위치(오염원으로부터 20m 이상)
  - 지하수 및 상수도 혼용 사용
  - 용수 저장탱크의 청소, 소독, 잠금 유지 여부

### 2. 보관중 오염 및 증식

- 1) 냉장, 냉동시설관리 실패 여부
  - 냉장고와 냉장실의 용량
  - 냉장(5℃ 이하), 냉동(-18℃)온도 유지
  - 냉장냉동시설 청결상태 유지 여부
- 2) 일반 보관관리 실패여부
  - 입고출고의 선입선출
  - 원부자재 및 완제품(날 음식과 가열조리 음식) 구분 보관

### 3. 작업(조리)공정에서 오염 및 증식

- 1) 전처리
  - 세척, 비가식 부위 제거 등의 적정성
  - 조리 기구, 용기 교차오염을 방지 위한 용도별 구분 사용
  - 식품 취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시
- 2) 해동
  - 냉장해동(10℃ 이하), 전자레인지 해동, 또는 흐르는 물(21℃ 이하)에서 실시

- 해동된 식품의 즉시 사용
- 3) 가열 조리
    - 가열온도 및 시간, 재가열 온도 및 시간 설정관리여부
    - 가열 조리 후 냉각시 냉각온도 및 시간기준을 설정관리여부
    - 가열 조리 식품의 신속 냉각 여부
  - 4) 보존 / 배식
    - 조리된 음식은 배식전까지의 보관온도 및 조리 후 섭취 완료시 까지의 소요시간 기준
    - 배식시 청결한 도구 사용
  - 5) 의도적 또는 사고 혹은 우발적으로 독성물질 첨가
    - 회사 또는 관리자에 대한 불만이 있는 종사자 확인
    - 무표시 또는 잘못 표시된 원료 및 식품 사용 확인
    - 배합비율의 실수로 허가된 식품 또는 원료의 과잉 첨가여부
    - 유독성 물질, 인화성 물질 및 비식용화학물질의 혼입 여부
  - 6) 보관, 운반 등에 있어 독성이 있는 용기의 사용 또는 배관 등 설치
    - 해당재질의 검사성적서 등 확인
  - 7) 세척, 소독제 사용 및 관리의 적정성 여부
    - 세제 및 소독제의 식품 혼입 또는 오염 여부
    - 세척, 소독제의 허가 여부

### 4. 주위환경으로부터의 오염

- 1) 작업장 환경오염 여부
  - 작업장 바닥(건조), 배수구, 내벽, 천장, 배관 등의 재질 및 위생수준
  - 응결수 생성
  - 출입문, 창문 등의 밀폐
- 2) 작업장 부대시설에 의한 오염 여부
  - 화장실, 탈의실의 위생수준 및 작업장과의 분리 여부

식중독 원인·역학 조사서

조사자 성명 : \_\_\_\_\_

소속/부서/연락처 : \_\_\_\_\_

의심환자 인적사항

성명		생년월일		휴대전화	
성별	○남자 ○여자	연령	만( )세	국적	
직업	①학생 ②교사 ③보건의료종사자(의사 등) ④음식점 관련자 ⑤기타( )	학교(직장)명	(학생 : __학년__반__번)		

의심환자 임상적 특성

증상	①설사 ②발열 ③오한(추운느낌) ④메스꺼움 ⑤구토 ⑥복통 ⑦기타				
증상기간	위 항목에 체크한 증상이 있었던 전체 기간 __월__일__시 ~ __월__일__시(24시간제로 표시) ○현재도 진행중				
설사의 양상	①노란 물똥 ②하얀 물똥 ③끈적끈적한 똥 ④피가 섞인 똥 ⑤기타 ⑥설사 없음				
설사 기간	__월__일 ~ __월__일	설사를 가장 많이 한 날의 설사 횟수	( )회		
검체 채취여부	①채취(채취일 __월__일) ②채취하지 않음				

급식·식품섭취 현황

__월__일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오					
식사를 하셨다면, 어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	
	밥	①먹음 ②먹지않음 ③모름	국	①먹음 ②먹지않음 ③모름	
	김치	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
__월__일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오					
식사를 하셨다면, 어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	
	밥	①먹음 ②먹지않음 ③모름	국	①먹음 ②먹지않음 ③모름	
	김치	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름	
__월__일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오					

식사를 하셨다면, 어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?
	밥	①먹음 ②먹지않음 ③모름	국	①먹음 ②먹지않음 ③모름
	김치	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
__월 __일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오				
식사를 하셨다면, 어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?
	밥	①먹음 ②먹지않음 ③모름	국	①먹음 ②먹지않음 ③모름
	김치	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
__월 __일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오				
식사를 하셨다면, 어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?	메뉴	어떤 음식을 드셨습니까?
	밥	①먹음 ②먹지않음 ③모름	국	①먹음 ②먹지않음 ③모름
	김치	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
__월 __일 (아침, 점심, 저녁, 기타 특정) 식사를 하셨습니까? ①예 ②아니오				

□ 물섭취 현황

__월 __일 물을 마셨습니까? ①예 ②아니오				
물을 마셨다면, 어떤 물을 마셨습니까?	식당	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
	1층정수기	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
__월 __일 물을 마셨습니까? ①예 ②아니오				
물을 마셨다면, 어떤 물을 마셨습니까?	식당	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
	1층정수기	①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름
		①먹음 ②먹지않음 ③모름		①먹음 ②먹지않음 ③모름

□ 기타

답변한 급식·식품이외에 최근(1주일 이내)내에 함께 드신 적이 있습니까? ①예 ②아니오		
있다면 언제 어디서 어떤 음식물을 드셨습니까?	섭취시	__월__일__시 (24시간제로 표시)
	섭취장소	
	섭취음식	

[서식 4-3-3]

## 식중독 검체검사 의뢰서

검사의뢰기관		검사실시기관	
의뢰요청일		검체접수일	
의뢰요청자 및 연락처		검체수령인 및 연락처	

### □ 의뢰내용

검체 고유 번호	검체 채취일	구분 <sup>1)</sup>	이름	성별	나이	조사서 작성 여부	증상 유무 <sup>2)</sup>	검사항목				비고
								세균 18종	바이 러스 7종	원충 5종	기타	
1												
2												
3												
4												
5												

### □ 기타사항

<sup>1)</sup>직장, 대변, 보존식, 조리기구, 식수 등

<sup>2)</sup>검체채취일 기준 설사, 복통, 구토 등 증상 유무