

식중독 원인균별 주요 증상

원인균	주요증상	잠복기	확인사항	발생사례
병원성대장균	설사, 복통 등	다양 12~36시간	- 당일 또는 1~2일 전에 비가열 식품(채소류 등), 육류(육회, 훈제오리 등) 섭취 여부 - 채소류 세척 시 소독농도 및 세척 후 보관 상태 - 조리음식 배식 전까지 보관 온도 및 시간 - 육류 조리과정, 보관방법 및 교차오염 발생 가능성 등 확인	▶ 절면야채무침, 상추치커리생채 등에 사용한 채소류의 세척·소독·조리·보관 등 미흡 ▶ 오염된 음용수 섭취
살모넬라	설사, 발열 등	6~72시간	1~2일 전에 계란, 육류, 유가공품 등 섭취 여부 - 계란 등 취급 시 교차오염 발생 가능성 등 확인	▶ 계란을 취급한 손으로 김밥 조리
캠필로박터 제주니	설사, 발열 등	24~120시간	1~2일 전에 삼계탕, 통닭 등 가금류 섭취 여부 - 운반·세척 등 과정에서 교차오염 발생 가능성 및 중심부까지 충분히 가열되었는지 확인	▶ 생닭 세척 시, 교차오염 발생 (튀는 물이 주변 식기, 채소 등 오염) ▶ 닭곰탕 조리 시, 가열조리 불충분
퍼프린젠스	설사 등	8~16시간	1일 전에 수육, 족발, 갈비찜 등 섭취 여부 - 대형용기에서 조리한 후 장시간 방치 여부	▶ 소갈비 전처리 후, 장시간(5일) 보관 후 제공
장염비브리오	설사, 복통 등	2~48시간	- 당일 또는 1~2일 전에 간장게장, 생선회 등 수산물 섭취 여부 - 수산물 조리 시 사용된 칼, 도마 등 교차오염 발생 가능성 등 확인	▶ 오염된 수산물 섭취 ▶ 수산물 전처리 시, 교차오염 발생(칼·도마 미구분 사용 등)
황색포도상구균	설사, 복통 등	1~6시간	- 당일 또는 1일 전에 샐러드, 나물류, 육류 등 섭취 여부 - 화농성질환자 조리 여부	▶ 굵아 상처난 손으로 음식을 조리하여 제공
노로바이러스	구토, 설사 등	12~72시간	1~2일 전에 구토 증상 발생여부 및 구토물 처리 과정 - 지하수를 음용수, 조리수 및 생활용수로 사용여부 - 오염된 식품 및 지하수 섭취 여부	▶ 오염된 식품(채소류, 어패류 등) 및 지하수 등 섭취 ▶ 직·간접적으로 구토물에 노출
쿠도아충	구토, 설사 등	1.5~12시간	당일 또는 1일 전에 생선회 섭취 여부	▶ 감염된 생선회 섭취