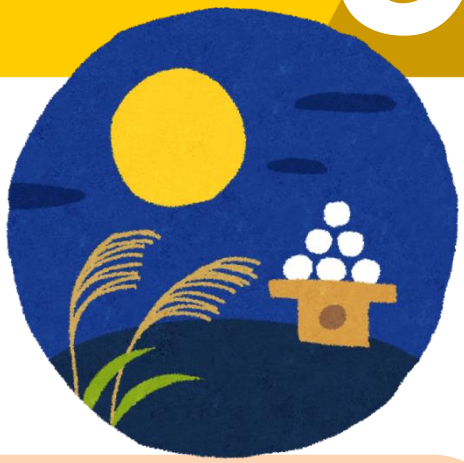
衛生通信

Sep.2023

9

今月のテーマ：「検便の重要性」について



「検便の重要性」について

　食品を取り扱う従事者の検便は、食品安全の確保と消費者の健康を保護するために非常に重要です。食品業界での検便の重要性について以下に詳しくご説明致します。

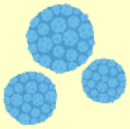
検便の重要性とは？

1 食中毒の予防

食品を扱う従業員が食中毒を起こす微生物（細菌・ウイルスなど）に感染していた場合従業員を介して食品を汚染させてしまい、それが原因で食中毒が起こるリスクがあります。検便を実施する事により従業員の感染状況を把握して適切な対応を行う事で、食中毒の予防に繋がります。

2 健康保菌者や静養後復帰時の確認

健康そうに見えても症状が出ずに体内にO157等の病原菌を保有している場合や、発症後に症状が軽快していても体内で病原菌を保有している場合があります。検便を行う事でこのような状況を早期に発見でき、リスク低減に繋がります。



3 信頼構築

消費者は安全で衛生的な食品を求めています。
食品を扱う業者が定期的な検便を行う事で、社会的信頼を築くことが出来ます。

食品業界において検便は食品安全を確保し、消費者の健康を保護するために不可欠な手段です。
効果的な衛生管理を行うために法令やガイドラインをもとに適切なタイミングで検便を行う事が重要です。

例えば大量調理施設の場合（同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設 ）「調理従事者等は、月に１回以上の検便を受けること検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること」と記載されております。
その他、学校給食（月２回）、給食事業者（雇入れ時・配置換え時）など業種によって求められるタイミングが異なりますので自身に合ったタイミングを把握しておきましょう。

次のページに続きます

検便項目

主な検便項目は以下の通りです。

○赤痢・サルモネラ・O157
○赤痢・サルモネラ・腸管出血性大腸菌
○ノロウイルス

ノロウイルスは特に10月～3月に流行時期に検査を推奨します。

2022年度腸内細菌検査陽性率

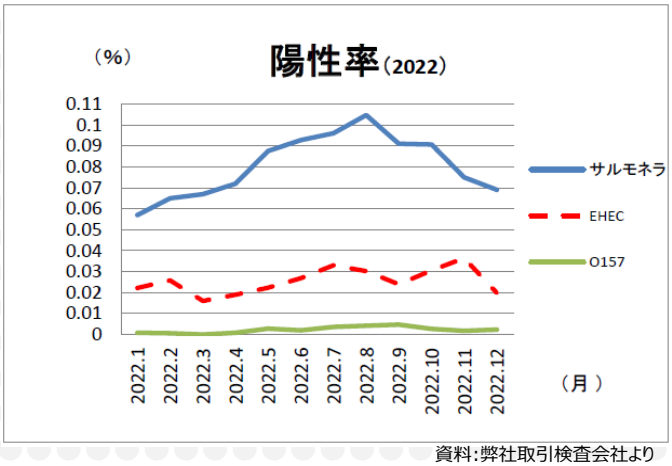
昨年度の腸内細菌陽性率は以下の通りです。

意外と
少ない!?

サルモネラ	EHEC	O157
0.081%	0.026%	0.002%

【内訳】

	サルモネラ陽性率	EHEC陽性率	O157陽性率
2022.1	0.057	0.022	0.001
2022.2	0.065	0.026	0.001
2022.3	0.067	0.016	0.000
2022.4	0.072	0.019	0.001
2022.5	0.087	0.022	0.003
2022.6	0.093	0.027	0.002
2022.7	0.096	0.033	0.004
2022.8	0.105	0.030	0.004
2022.9	0.091	0.024	0.005
2022.10	0.091	0.031	0.003
2022.11	0.075	0.036	0.002
2022.12	0.069	0.020	0.002
平均(%)	0.081	0.026	0.002



資料:弊社取引検査会社より

注意 あれ!?少ない!?

意外と少ないと思われるかもしれませんが、サルモネラの平均陽性率が全国の平均的な割合だと仮定すると、日本全国で約100,000人程度が陽性者となります。
少し現実味がある数字になりますね。
陽性者とならない為に体調管理に気を付けましょう！

チェック 検便で陽性結果が出てしまったら!?

以下の対応を行いましょう！

○医師の診断を受けて指示に従う。
○感染拡大を防ぐため施設消毒等の感染対策を実施する。
○陽性者は休ませ治療させる等、症状の管理を行う。
○他の従業員の検便実施や感染状況の確認、対策の実施。
○フォローアップ検査を受け陰性を確認する。

ヒント 陽性者にならない為には？

日頃より高リスク食品の喫食は避け、腸内環境を整えるなどの体調管理を行いましょう！
また、免疫力を高めるために適度な運動を行う事も有効です！

次号も宜しくお願い致します！