

腸内細菌検査

食品製造、調理に従事する人の健康管理が、食品の安全、衛生に大きく影響します。

そのため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理従事者等の衛生管理として、「自らが施設や食品の汚染の原因とならないように措置するとともに、体調に留意し、健康な状態を保つように努めること」「調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に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。」が記載されています。

また、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、サルモネラ菌などは、わずかの菌数（100 個程度）で食中毒を起こすことがわかってきたこともあり、定期的な腸内細菌検査の実施で「健康保菌者」を早期発見することの重要性に注目が集まっています。

※健康保菌者：腸内に食中毒の原因菌を保有していても発病せず、健康な状態の人です。

症状が無く、便といっしょに病原菌を排泄しているため、取り扱っている食品などを汚染してしまうことがありますので、食品製造・調理従事者では注意が必要です。

健康保菌者と気づかないまま、食品製造、調理作業を行なうことは、食中毒を起こす原因となります。

※ペットからの感染：室内でペットと生活することで、ペット（動物）の持っている細菌が、気づかないうちに繰返し感染していることがあります。（サルモネラ菌、カンピロバクター、大腸菌など）



関係法令

腸内細菌検査—大量調理施設衛生管理マニュアル

[<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/01.html>]

平成 9 年 3 月 24 日衛食第 85 号別添（厚生労働省）

学校給食衛生管理基準

[http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm]

平成 9 年 4 月 1 日制定（文部科学省）

感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律

[<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H10/H10HO114.html>]

平成 10 年 10 月 2 日法律第 114 号（厚生労働省）