

まず、個人衛生からはじめよう！

安全で安心できる食品や食事を提供することは、食品関係の仕事に携わる人にとって最も重要な使命です。感染症にかかっていたり、食中毒菌をもった人が食品を取り扱うのでは困ります。そのためには、日頃から健康管理に十分配慮することが大切です。会社やお店が行う定期健康診断や検便は欠かさず受け、自分の健康状態を把握し、食中毒を起こさないようにしましょう！！

～ 大切な検便 ～

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌 0157、サルモネラ等は健康でも腸内に保菌している場合があります。これらの保菌者であることを知らずに調理作業を行うと、食中毒事故につながる危険性があります。

「保菌者と判定されたら・・・」

再度検査を行って、病原菌が検出されなくなるまで、直接食品に触れる作業に従事しないようにしましょう！

◎健康保菌者とは？

体内に食中毒菌を保有していても、発症も自覚症状もなく健康そうにみえることがあります。そうした人を健康保菌者といいます。

健康保菌者は、毎日糞便とともに病原菌を排出していることになるので注意が必要です。



健康保菌者にならないために・・・

- 清潔（細菌をつけない） ⇒ 手洗いの徹底（特に調理前、用便後）
- 家族からの感染防止 ⇒ 身の回りの消毒、排泄物・嘔吐物の適正な処理
- 牛レバー刺しや鶏刺しは食べない ⇒ 0157やカンピロバクターの感染防止
- 二枚貝（カキ等）の生食はしない ⇒ ノロウイルスの感染防止

下痢が続くときには・・・

早めに医師の診断を受けましょう。用便後の手洗いは入念に行い、直接食品に触れる作業は避けましょう。

☆定期的な検便を！！

検便は、食中毒を起こす病原菌を腸内に保菌しているかどうかを調べる大事な検査です。定期的に検便を行うことで、健康でも腸内に食中毒菌を保有しているか把握できます。万が一、食中毒菌が検出されれば調理作業からはずれる等の措置を講じ、未然に食中毒事故を防止することができます。

また、海外旅行帰りに下痢した人たちの検便からも高率に食中毒菌が検出されます。帰国後は検便を励行する等の注意が必要です。