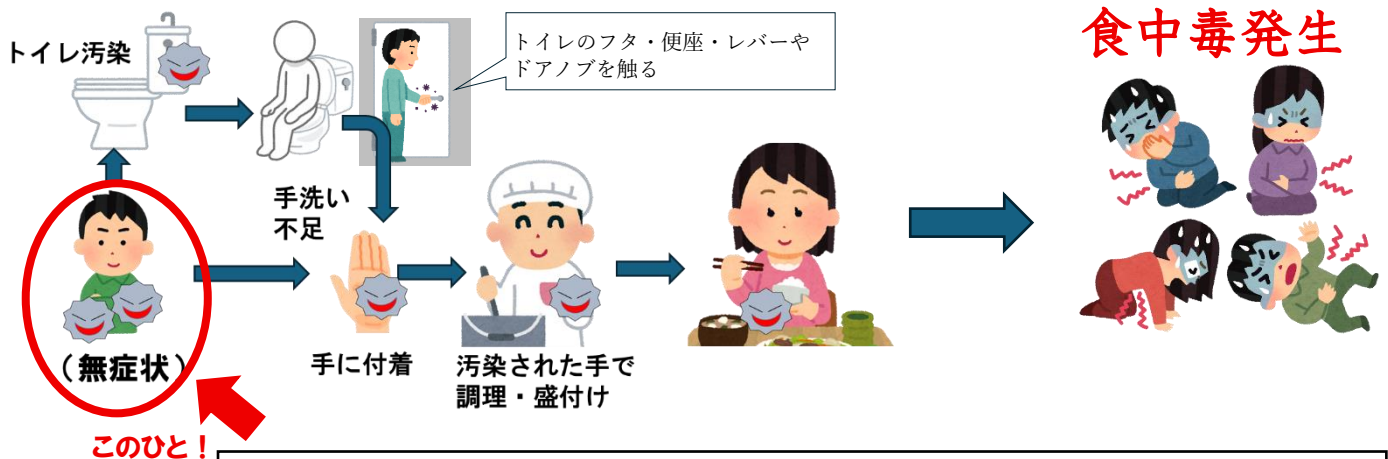


給食調理従事者の定期検便について



食品衛生法では調理従事者の定期的な検便の実施について具体的な記載はありませんが、調理従事者の健康管理や食中毒予防のために自主的に行っている施設も多いかと思えます。では、なぜ検便を実施しているのか、検便を行う目的を考え、調理従事者の検便から病原菌が検出された場合の対応方法を決めておきましょう。

Q1 定期検便はなぜ実施するの？



A1 感染しているけれど無症状の人を発見するため！

調理従事者が定期的に検便を受け、食中毒の原因となる微生物(細菌、ウイルスなど)に感染していないかを確認し、感染者が調理作業から離れることで、食中毒発生のリスクを下げることができる。

Q2 定期検便で陽性者が出たらどうすればいいの？



A2

陽性者が出た時に慌てないように、あらかじめ対応方法を決め、マニュアル(文書)化しておきましょう。
なお、法令上、検便結果の保健所への報告義務はありません。

〈検便で陽性者が出た時の対応(例)〉

- ・医療機関への受診勧奨
- ・陽性者は、食品に触れる業務を行わない。
- ・調理室や陽性者が使用したトイレの消毒を行う。
- ・症状がある場合は症状が治まってから、症状が無い場合は一定の期間後に再度検便を実施し、陰性であることを確認してから食品に触れる業務に復帰してもらう。

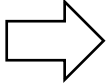
など

各施設は、施設の事情を考慮しながら衛生管理計画を立てますが、従業員の衛生管理の方法のひとつとして、検便実施を検討します。検便の実施方法や陽性者が出た時の対応を考える際は、児童福祉施設/社会福祉施設等の衛生管理に関する通知や大量調理施設衛生管理マニュアルなどを参考にしてください。

また、対応方法を決めておくことや対応したことの記録を残すことは、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行ううえでも重要です。

- ①児童福祉施設等における衛生管理の改善充実及び食中毒発生の予防について(平成9年6月30日 児企第16号)
- ②社会福祉施設等における衛生管理の徹底について(平成15年12月12日 社援基発第1212001号)
- ③学校給食衛生管理基準(平成21年3月31日 文部科学省告示第64号)

など



①②の通知では、「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設に適用されるが、適用されない社会福祉施設等、児童福祉施設等についても、マニュアルを参考に衛生管理に努められたい。 という主旨が記載されています。
③では、月2回の検便実施や腸管出血性大腸菌 O157 陽性者の就業制限、流行期のノロウイルス検査実施などが記載されています。

大量調理施設衛生管理マニュアル（大規模食中毒対策等について 平成9年3月24日衛食第85号の別添）

【抜粋】

Ⅲ衛生管理体制

1. 衛生管理体制の確立

- (7) 責任者は、調理従事者等を含め職員の健康管理及び健康状態の確認を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努めること。
- (8) 責任者は、衛生管理者に毎日作業開始前に、各調理従事者等の健康状態を確認させ、その結果を記録させること。
- (9) 責任者は、調理従事者等に定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けさせること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月の間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けさせるよう努めること。
- (10) 責任者は、ノロウイルスの無症状病原体保有者であることが判明した調理従事者等を、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な措置をとることが望ましいこと。
- (11) 責任者は、調理従事者等が下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時、手指等に化膿創があった時は調理作業に従事させないこと。
- (12) 責任者は、下痢又は嘔吐等の症状がある調理従事者等について、直ちに医療機関を受診させ、感染性疾患の有無を確認すること。ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとることが望ましいこと。
- (13) 責任者は、調理従事者等について、ノロウイルスにより発症した調理従事者等と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者等について速やかにノロウイルスの検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じることが望ましいこと。
- (17) 高齢者や乳幼児が利用する施設等においては、平常時から施設長を責任者とする危機管理体制を整備し、感染拡大防止のための組織対応を文書化するとともに、具体的な対応訓練を行っておくことが望ましいこと。また、従業員あるいは利用者において下痢・嘔吐等の発生を迅速に把握するために、定常的に有症状者数を調査・監視することが望ましいこと。