

なぜ腸内細菌（検便）検査が必要なのか？

① 感染者の発見

食中毒菌に感染すると当人に健康被害が及ぶだけでなく、感染している人が触った調理器材や冷蔵庫取っ手、給水栓、ドアノブなどの設備を介して同じ職場の従業員にも感染が広がる危険性があります。そして、調理、製造した食品にも食中毒菌が付着・増殖して食中毒につながる危険性が増大します。

② 食中毒原因菌の感染経路を探る

食中毒が発生した場合、それが感染者を介した二次感染による食中毒なのか、食品そのものの汚染による食中毒なのか原因等を究明し、今後の予防対策にも生かすことができます。

③ 健康保菌者の確認

下痢や嘔吐といった症状がなくても、腸管内に食中毒菌を保菌している可能性があります。



定期検査の義務と必要な対象者

※最新の情報については保健所等所轄の部署にご確認ください。

検査対象者	検査項目例	実施回数	根拠法令
食品製造従事者・ 飲食店経営者並びに その従業員	赤痢菌 サルモネラ属菌 (チフス菌・パラチフスA菌を含む) 腸管出血性大腸菌など	年1回以上	福岡市食品衛生条例
大量調理施設従事者 (同一メニューを1回300食 以上又は1日750食以上 を提供する調理施設)	赤痢菌 サルモネラ属菌 (チフス菌・パラチフスA菌を含む) 腸管出血性大腸菌 ノロウイルス(※)	月1回以上 ※ノロウイルス 検査は、必要に 応じて10月から 3月に行うことが 望ましい	福岡市食品衛生条例 大量調理施設衛生管理マニュアル
学校給食従事者	赤痢菌 サルモネラ属菌 (チフス菌・パラチフスA菌を含む) 腸管出血性大腸菌O157など	月2回以上	福岡市食品衛生条例 学校給食衛生管理基準

腸内細菌（検便）検査は、福岡市の条例では最低年1回の検査が義務付けられておりますので、必ず実施するようにしましょう。

当センターでも、上記等の腸内細菌（検便）検査を実施しておりますので、お気軽にご相談ください。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>