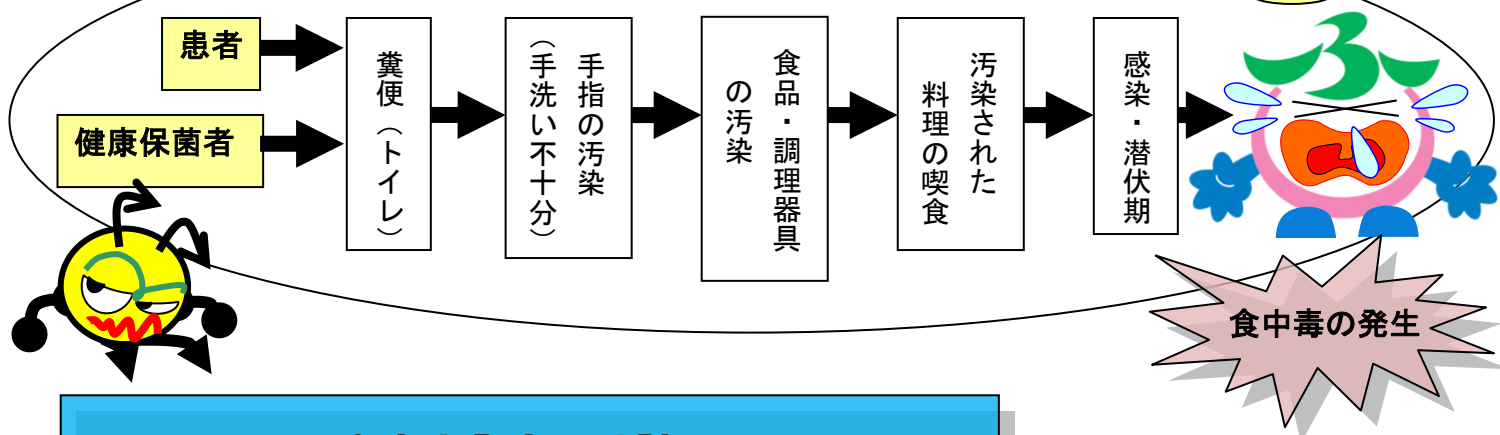


定期的な検便で食中毒を 予防しましょう！

<なぜ検便が必要なのか？>

腸管出血性大腸菌 0157 やサルモネラ属菌などの食中毒菌に感染しても下痢などの症状が現れず、そのまま保菌している人を「健康保菌者」といいます。
症状はなくても食中毒菌は便といっしょに排出されるので、食中毒予防の観点から、健康保菌者の確認のために検便を受けましょう。

調理従事者を介した食中毒発生ルート



<このような食中毒発生を予防するには！！>

●日々の健康チェック

朝礼や始業時に、体調の確認や手指のケガの確認をし、記録しましょう。
体調の悪い方は、食品を直接取扱う作業をしないようにしましょう。
手指に傷のある方は、使い捨て手袋等を使用しましょう。

●定期的な健康チェック

年に1回以上の検便をしましょう。

<検査項目> (例) 赤痢菌, 腸チフス菌, パラチフス菌, サルモネラ属菌,
腸管出血性大腸菌 (0157, 026, 0111 など) など

●必要なタイミングに、正しい方法で手洗い

福山市保健所生活衛生課 電話：(084)928-1165
福山食品衛生協会 電話：(084)923-8356

