



検便検査でサルモネラが陽性となったんですが

今回は、表記のようなサルモネラのお問い合わせについて、お話しさせていただきます。陽性の方が慌てず対応し職場復帰が果たせるまでの流れを説明しましょう。

○サルモネラ(食中毒起因菌となるエンテリティデスやトンプソン等)について○

この菌は人、家畜の糞便等に広く分布し、食中毒の場合、発症まで8～48時間(菌種で異なる)、主な症状は悪心、腹痛、下痢、発熱、頭痛等で、一旦腸管内に入り増殖すると**長期間排菌**してしまうことがあります。

☞ 検便検査を受ける法的根拠について

主に検便検査は、**健康保菌者の確認**や**食中毒発生した場合の感染経路を調査する**時に受けるもので東京都の『食品衛生法施行条例』では従事者の衛生管理の項で「知事等から検便を受けるべき旨の指示があった時、又は自らが必要と認める時は、従事者の適宜検査を受けさせること」と簡単に明記されています。

そして1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設に適用する『大量調理施設衛生管理マニュアル』の調理従事者等の衛生管理の項では「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とし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。」とより詳しく記されています。

☞ 検便検査項目と結果対応の流れ

サルモネラ、腸管出血性大腸菌、赤痢菌、腸チフス、パラチフスAの5項目が一般的ですが、ノロウイルスやその時に取り扱っている食材によって腸炎ビブリオや黄色ブドウ球菌等が加わる場合もあります。

検査機関から陽性との連絡

サルモネラの陽性率
[3000人に約1人程度]

腸管出血性大腸菌(O157, O111, O26等)、腸チフス、赤痢菌、パラチフスAが陽性(いずれも3類感染症に指定)
[*腸管出血性大腸菌O157は数万人に1人、赤痢菌は昔に比べ激減しましたが、まだ国内で毎年陽性者が出ています。]

調理業務に携わらない。
再検査又は医療機関を受診。

調理業務に従事しないで自宅待機
医療機関を受診。保健所へ届出*。

*感染症法に基づき、医師が保健所に報告
*本人からも保健所に連絡し指示を受ける

治療(抗生物質処方等)

服用が終了後に再検便検査

職場に復帰

陰性判定



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552