

## 特集：検便検査について

## 巻頭言

今回の静岡県川勝知事の辞任に、仕方がないと云った気持ちと残念な気持ちと、そして改めてマスコミの怖さを感じました。

もう15年も前になります。川勝知事が知事選の出馬会見を開いたちょうど前日の夜、浜松で某会社の社長が主催する政経塾の様な会合で、川勝知事の出馬に対する思いを聞いたことを思い出しました。その時の率直な気持ちを今でも覚えています。それは「これだけ県民に、将来に対する夢を語れる人は居ない。学者であり政治家に向いているかは分からないが、行政出身の何もしない知事よりはよっぽど良い」と云う実感であり、それを帰宅して妻に話したことも鮮明に覚えています。それ以来一票を投じてきましたが、コシヒカリ発言・民度発言・そして今回の職業差別発言（まだまだ沢山ありますが）を聞いて、辞任は致し方ないと思っています。しかし今回の問題は、口が滑るとか口が悪いと云ったレベルのものであり、何か罪でも犯したかのような取り上げられ方はおかしいと感じます。

リニア問題についても、マスコミとリニアに関連した一部の知事に「ただ嫌がらせで反対している知事」といった印象をつけられてしまった気がします。県内のマスコミにも一部そんな論調をするところがありびっくりしましたが、静岡県民の多くがリニアには懐疑的であると思います。基本静岡県にとってリニアは何一つメリットが無く、デメリットしかない事業です。南アルプスの自然が破壊され、大井川の水が枯渇してしまうかもしれない生活に直結する問題です。一度工事を許可してしまっただけで実際に問題が起こった時に困るのは、何の補償もされない静岡県民なのです。一番利益を享受し、大変不満があるとコメントした愛知県知事は、JR側に「静岡県に補償を約束し、県民にしっかり説明しろ」と逆に言うべきではないでしょうか。知事の言動がどうのこうのと云った問題では無いのです。私は、川勝知事は先述の通り許可を出せば何の補償も得られないことが分かっている、工事開始時期を遅らせることによって何らかの解決を引き出そうとしたのではないかと考えています。私から見れば当たり前の対応だと思っています。ただこんな批判を受ける事なく、もっと上手くやれたはずなのに、とってしまい大変残念です。

知事時代の最後を汚してしまった感がありますが、はっきりものを言い県民のために行動する知事の方が、県民の側に立たずに、企業や国の言いなりの何もしない知事より、よっぽど良いと思います。ただただ残念。

(雅)

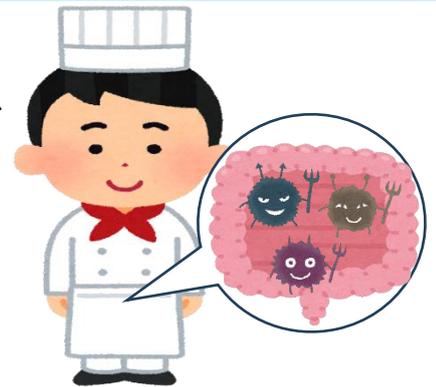
## 検便検査について

4月に入り暖かい日が増え、春を感じる時期となりました。気温の上昇に伴って気を付けたいのが細菌性の食中毒です。食中毒の発生を防ぐために定期的な検便検査の実施は有効な手段の一つですが、正直なところ「面倒くさいな...」と思われる方も少なくないのではないのでしょうか？そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、検便検査の必要性や実施根拠、よくいただくご質問とその回答を含めて改めて紹介させていただきます。

### 検便検査の意義

#### ★健康保菌者の発見

食中毒菌に感染していても下痢や腹痛などの自覚症状が出ないケースがあり、そのような方を**健康保菌者**と言います。健康保菌者の方は、症状が無いため自分が食中毒菌やノロウイルスに感染していることに気付かないまま、食品や調理器具などを通じて菌を他人に広げてしまう可能性があり、それが原因となって食中毒事故に繋がる危険もあります。健康保菌者の方を早期に発見するために定期的な検便検査を実施する必要があります。



#### ★リスク管理の強化・信頼性の向上

近年、食の安全への関心の高まりから、食品を製造・提供する方には食品安全に対して真摯に取り組むことが期待されています。次項で示すように、検便検査の実施が義務になっている職種もありますが、調理従事者に対する定期的な検便検査は、法的規制の遵守だけでなくリスク管理の強化と共に顧客や消費者に対して信頼性を示す一つ的手段となります。

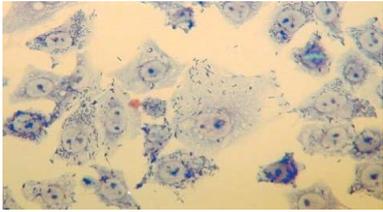
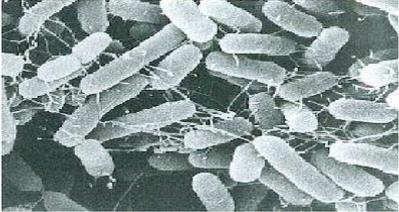
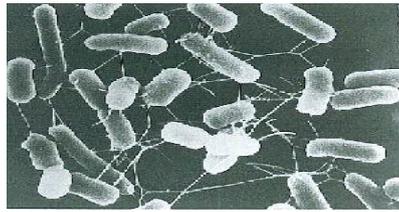


### 法的根拠

定期的な検便検査実施の義務について以下の表にまとめました。また、ここで記載した以外にも条例等によって検便検査が必要な場合があります。詳細は管轄の保健所又は各自治体にご確認ください。

	学校給食	保育園	大量調理施設	水道関連事業者
対象者	学校給食従事者	食事の提供に関係する職員	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	水道の取水場、浄水場又は排水池において業務に従事している者
実施頻度	2回以上/月	1回以上/月	1回以上/月	1回/6ヶ月
根拠となる法律・規則等	学校給食衛生管理の基準	大量調理施設衛生管理マニュアル、児童福祉施設における食事摂取基準を活用した食事計画について	大量調理施設衛生管理マニュアル	水道法

## 検便検査の主な検査項目

	赤痢菌	サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌
			
主な原因食品	未加熱の食品、生水など	卵、肉、生乳、生野菜など	生または加熱不十分の肉など
感染経路	汚染された食品の摂取、手指や調理器具を介した感染	汚染された食品の摂取、手指や調理器具を介した感染	汚染された食品の摂取、手指や調理器具を介した感染
潜伏期間	1～7日	6～72時間	3～5日
主な症状	発熱、腹痛、嘔吐、膿粘血便を伴った下痢	発熱、腹痛、下痢、嘔吐など	下痢、激しい腹痛、血便、水様便、発熱

## 検便検査でよくいただくご質問について

**Q** 検体提出日の〇日前に検体を採ってしまいましたが、検査はできますか？

採便管の中に、検体保存用の寒天状培地が入っていますので、一週間程度でしたら大丈夫です。

**A** 検体提出までは、直射日光にあたる場所や、日中の車内での放置は避け、冷暗所にて保管ください。ただし、検便を行う目的は、健康保菌者を早期発見し、食中毒の発生を予防することです。従って、最新の体調を知り食中毒を予防するためにも、検体はなるべく新しいものが望ましいのです。

**Q** 薬を飲んでいますが、検査に支障はありますか？

**Q** 抗生物質(抗菌薬)であった場合は、検査結果に影響が出る可能性があるため、服用から数日間空けてから検体を採取することをおすすめします。詳細な期間やそれ以外の服用している薬が検便検査に影響が出ないかどうかは、かかりつけの医師や薬剤師にご相談いただくのが確実です。

**Q** 生理中でも検査は可能ですか？

**A** 健康診断で実施する大腸がん検診(便潜血検査)の場合は、検査結果が偽陽性となる可能性があるため避けた方が良いですが、食中毒菌の検便検査では、生理中でも検査は可能です。

**Q** 検査で陽性者が出た場合は、どのようにしたら良いですか？

**A** 会社や施設で定めた対応マニュアルに従ってください。一般的な対応としては、調理・配膳などの食品に関連する業務から外れ、内科、消化器内科などの医療機関を受診することをおすすめします。また、再度検査を実施し、陰性になったことを確認してから職場復帰するようにしましょう。

## マルマノロフリー宣言

マルマ全社員は、毎月ノロウイルス検査を受け、ノロウイルスを持っていない社員だけが検査や作業を実施しています。安心して作業をお任せください！！

## 害虫獣紹介

### ジネズミ

ジネズミは名前にネズミと入っていますが、ネズミではなくモグラに近い仲間です。地中ではなく、地上で生活しており、ネズミに近い外観をしています。

#### 生態

ジネズミは体長約 6~8.5cm、尾長は約 4~5.5cm の小型の哺乳類で、二ホンジネズミとも呼ばれます。モグラのように鼻先が突き出した形状をしているのが特徴です。平地から山地下部に多く、水辺や農地、人家付近にも生息しています。餌は小型昆虫やクモ類、土壌動物などを捕食します。寿命は 1 年ほどとされています。繁殖期になると、雄は強い匂いを出します。雌は春から秋にかけて、3~4 頭の子供を出産します。

ジネズミは移動の際に「キャラバン」と呼ばれる、親子一列となって移動する特殊な行動をとることが知られています。「キャラバン」では先頭の子供が親の尾をくわえ、それに続く後ろの子供がそれぞれの尾をくわえることで親子が鎖のように繋がって歩きます。



図 ジネズミ  
*Crocidura dsinezumi*

#### 被害

人へ直接的な被害は及ぼしませんが、家屋内に侵入することがあり、山林に近い人家などでは、目撃することや死骸が見られることがあります。また、家ネズミ対策のトラップに意図せず捕獲されることがあります。

#### 対策

他のネズミ対策と同様に、侵入場所となる建物の隙間の封鎖が唯一の対策です。その他の方法として、ネズミ用忌避剤も効果があると考えられます。なお、非狩猟鳥獣であるため、殺鼠剤や捕獲トラップを用いた駆除は実施できません。

## 食中毒情報

件数、患者数ともにノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。ノロウイルス食中毒は、先月と比べて件数は減少しましたが、患者数は同程度でした。引き続き、ノロウイルス食中毒に注意してください。

今月は、紅麹原料を含む機能性表示食品のサプリメントを原因とした腎機能障害の発生が報告されていました。紅麹原料からは、アオカビが産生する高毒性のプレレル酸が検出されており、今回の腎機能障害との関係が調査されています。HACCP の管理では、カビ毒は化学的有害要因として管理が求められています。今回の事件の原因がアオカビと断定された場合、皆さんの施設でも同様の問題が起こる可能性が無いか、再確認が必要になります。今後の動向に注目しておいてください。

### 全国食中毒発生状況 (3/15~4/14 新聞発表分等)

原因物質	件数	患者数
ノロウイルス	48	934
寄生虫	7	79
カンピロバクター	7	37
ウエルシュ菌	3	118
不明・その他	7	54

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

**MARUMA MITEC**  
株式会社 **マルマ** エムテック衛生検査所  
メールアドレス: info@maruma-ec.co.jp

本 社	／ 〒430-0807	浜松市中央区佐藤 2 丁目 5-11	名古屋支店	／ 〒496-0027	愛知県津島市津島北新開 234-2
東京支店	／ 〒194-0005	東京都町田市南町田 2-15-14	大阪支店	／ 〒555-0032	大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
静岡支店	／ 〒422-8046	静岡市駿河区中島 960-1	福岡支店	／ 〒816-0922	福岡県大野城市山田 2-18-53-B103
岡崎支店	／ 〒444-0802	愛知県岡崎市美合町字北屋敷 59-3-101			