

食品衛生ここがポイント

No.3 従事者の健康管理

腸管出血性大腸菌 O157 などの食中毒菌に感染していると、作業中に食品を汚染してしまう可能性があります。日常的な健康チェックの方法や、下痢やおう吐・吐き気などの症状を起こしているとき、検便で陽性となったときの業務内容の変更などの対応について、事前に決めておきましょう。

ここがポイント

健康管理としては日常的な健康チェック、定期的な健康診断があります。また、症状は出ていないが食中毒菌に感染している場合（無症状病原体保有者）があります。

このため、定期的に検便を実施することも大切です。

主なポイントは以下のとおりです。

- 毎日、始業前に従事者の健康チェック（おう吐、下痢、発熱などの症状はないか、手指に化膿創はないかなど）を実施する。
- 定期的に検便を実施する（項目としては、ノロウイルス、サルモネラ、腸管出血性大腸菌、赤痢、腸チフス、パラチフス、など）。
- 健康チェックや検便で陽性^(注)となったときの対応をあらかじめ決めておく（例：医療機関への受診、直接食品に接触しない業務への一時的な配置など）。
- 従事者は、日頃から食生活にも気をつけ、食中毒菌へ感染しないようにする。

(注) 腸管出血性大腸菌 O157、赤痢、腸チフス、パラチフスなど感染症法（感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律）で定められている一類、二類又は三類感染症に感染しているときは、この法律の規定により、飲食物に直接接触する業務への従事制限を受けます。

