

コールセンター Q&A

Q109

調理従事者の細菌検便検査の項目について教えてください。

A109

検診セットとして給食腸内6と給食腸内7を設けています。
それぞれの検査項目は以下の通りです。

<給食腸内6>

赤痢菌・チフス・パラチフスA
腸管出血性大腸菌・サルモネラ

<給食腸内7>

給食腸内6の項目
+
カンピロバクター

大量調理施設衛生管理マニュアル(厚生労働省 平成29年6月16日)によると検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めることが規定されています。

<腸管出血性大腸菌と病原大腸菌の違い>

- 腸管出血性大腸菌…病原性大腸菌のうち、ベロ毒素を産生するもの。
強い病原性を持ち、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすことがある。代表的な型に、O157、O26、O111などがある。
- 病原大腸菌…人の下痢などの消化器症状や合併症を引き起こすことがある。健常人からも検出されることがある。

当検査センターでは腸管出血性大腸菌に加え、少量の菌量でも発症する可能性のある赤痢菌・チフス・パラチフスA・サルモネラを給食腸内6のセットとして組んでいます。給食腸内7では食肉による感染が主であるカンピロバクターが含まれており、食肉を取り扱う施設においては給食腸内7のご依頼をおすすめします。

担当 微生物係

*ウェブページでもご覧いただけます。<http://www.labo.city.hiroshima.med.or.jp/>

<広報委員> 谷敷 圭美 / 石田 啓 / 橋本 健 / 石田 有里 / 大田 彩咲日