

【Q 調理員の検便】

**Q 給食業務に従事する調理員の検便の実施回数等について教えてください。
また、検便の結果、陽性との判定に対する対応について教えてください。**

A

調理員の検便は、食中毒、伝染病の予防との観点から、厚生省生活衛生局長通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日衛食第85号別添）により、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とし、検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じて10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることと規定されています。

調理員の中から保菌者が出た場合は、給食等を介して入所者に感染する可能性がありますので、次の措置を速やかに講じることが必要です。

- 1 直ちに医療機関を受診させ感染症疾患の有無を確認すること。
- 2 感染症法の3類感染症（腸管出血性大腸菌感染症等）の保菌者にあつては、検便結果が陰性となるまで保菌者を直接食品に触れる業務から外すこと。
- 3 特にノロウイルスを原因とする感染性疾患の場合は、リアルタイムPCR法等の高感度の検便検査において、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接に触れる調理作業を控えさせること。

また、必要に応じて就業規則に従い、出勤禁止命令等の措置をとることも考えられます。なお、出勤禁止の期間については、賃金の支払い義務は有りません。