

# 全国のこども食堂運営者のみなさまへ

## 食中毒予防のためのご案内

## ・はじめに

拝啓 ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、突然ではございますがこの度、食中毒菌の検査についてご案内させていただく運びとなりました。

食中毒は、微生物や寄生虫などが付着した食品などを摂取することで起こる健康被害です。そのため、食中毒予防の3原則である「つけない」「増やさない」「やっつける」を徹底することで予防することが必要です。

この資料を参考に食中毒予防への理解を深めていただき、皆様の衛生管理のお役にたてれば幸いです。

### 記

- ・手洗いのおさらい
- ・食中毒事故の一例
- ・腸内細菌検査ってなに？
- ・こんな疑問を持ったことはありませんか？
- ・腸内細菌検査（検便）はなぜ必要なのか？
- ・検便検査の根拠
- ・「むすびえ」様からのご紹介特別価格

- ・お申込み及びお問い合わせについて
- ・検査スケジュールについて
- ・採便容器の使い方
- ・腸内細菌検査（検便）提出方法
- ・その他のご案内
- ・弊社について

以上

## ・手洗いのおさらい



まずは衛生管理の基本である手洗いについて左の図でおさらいしましょう!



あなたの手洗いはどうでしたか?  
今日からしっかり手洗いして  
食中毒を防ぎましょう!

**Pickup !!**

**手洗いは2度洗いが効果的です!**  
2~9までの手順を繰り返し  
2度洗いで菌やウイルスを  
洗い流しましょう。

出典：厚生労働省 食中毒の原因（細菌以外）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/03.html)

## ・食中毒事故の一例

### ①惣菜店で販売のポテトサラダから感染

2017年、埼玉、群馬両県の系列総菜店で購入したポテトサラダなどを食べた人が腸管出血性大腸菌O157に感染した集団食中毒で、前橋市の店舗で購入し口にした3歳の女児が死亡した。

### ②大阪府堺市の学校給食で集団食中毒が発生

集団食中毒が発生したのは1996年7月、給食が原因で、小学校と養護学校計92校の児童や教員合わせて9000人以上が腸管出血性大腸菌O-157に感染し3人の小学生が死亡した。

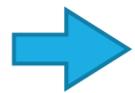
→また事故当時小学校1年で重症を負った女性が19年3ヶ月後の2015年10月、後遺症が原因で死亡している。



## ・こんな疑問をお持ちになつたことはありませんか？



子どもが食べているものは  
本当に安全なのかな？

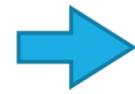


食中毒菌の有無や腐敗状況を  
確認できます。



### 食品検査

普段使っている包丁や  
まな板は安全なのかな？

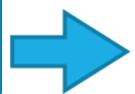


器具や手指の細菌の  
繁殖をチェックできます。



### 拭取り検査

子どもが手を洗ったり飲ん  
だりする水は安全なのかな？



水の汚染状況や有害物質の  
有無を検査できます。



### 水質検査

食品や調理器具の衛生状態  
をチェックしていれば大丈夫  
じゃないのかな？



人（※無症状病原体保有者）  
からも感染する場合が  
あります。



### 腸内細菌検査 (検便) 及び ノロウイルス 検査

うちは体調不良の職員は  
子どもと接しないようにして  
いるから大丈夫



次ページでは今回は多数ある検査の内、人からの感染予防に有効な  
腸内細菌検査についてご案内させていただきます。

## ・腸内細菌検査ってなに？

腸内細菌検査とは、排泄された便を検査して、細菌感染の有無を確認することです。専用の検査キットを用いて、対象者の便を採取し、検査機関へ持ち込むか郵送することで検査を依頼することができます。

便を調べることで疾患、細菌やウイルスの有無、寄生虫などを検査することが可能ですが。  
※どういった検査をするかは検査キットや検査対象者によって異なります。

食品関連従事者ですと、主に食中毒菌やノロウイルスの検査をすることが多く、厚生労働省指導指針「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、調理従事者は、月1回以上の検便を受けるよう求められています。



## ・腸内細菌検査（検便）はなぜ必要なのか？

### ①健康保菌者を通じた集団感染リスク

健康保菌者とは、一見、健康に見えながらも体内に病原体を保有している人のことで、下痢や嘔吐といった症状がなくても、腸管内に食中毒の原因菌を保菌している可能性があります。第三者にその菌が移行した場合に感染してしまう可能性をはらんでいるのです。



### ②身近にも細菌は存在している

どんな食材にも細菌は存在し、加熱すれば殺菌できますが、加熱が不十分で菌が生き残ったり、手や調理器具に付着していた菌が加熱済みの食材に付着すると、そこで菌が増殖し食べた人が食中毒になります。



事故を未然に防ぐには、事前に感染者特定が重要です。  
その唯一の特定方法が「腸内細菌検査（ふん便検査）」になります。

## ・検便検査の根拠

### Q.検便検査って義務なの？

A.厚生労働省が発行している、大量調理施設衛生管理マニュアルには  
「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。」  
とあり、本マニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用  
するとされている。

### Q.そんなに作らないから検便検査は必要ないのでは？

A.マニュアルには「大量調理施設のみならず、中小規模調理施設等においても、本マニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図るようお願いします。」とされています。

! CHECK ! → ※毎月検査の義務がない場合でも、飲食店、保育、介護に  
関わる施設は毎月1回以上検査している施設様や団体様もいらっしゃいます。



検査の必要性については、各自治体の保健所へ御問合せください

※また御問合せいただく際は

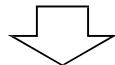
①検査対象者がだれになるか②検査の頻度③検査の項目  
についてご確認いただくと弊社でご依頼頂く際はスムーズです。



## ・お申込み及びお問い合わせについて

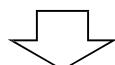
### 【お申込みの場合】

① お申込書の送付（メール・FAX）



① 別添のお申込書に必要事項をご記入いただきましてメールまたはFAXにて送付ください

② 弊社から電話かメールにてご連絡



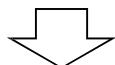
② お申込み用紙を受領した旨と、検査キットの発送の打ち合わせのご連絡を致します。

③ 検査キットの発送

③ 次ページの「検査スケジュールについて」をご参照ください。

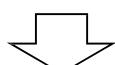
### 【お問い合わせの場合】

① 電話・メールにてお問い合わせください



① 実施人数、頻度など決まっていることがありましたら教えていただけするとスムーズです。

② 最適なご提案をいたします



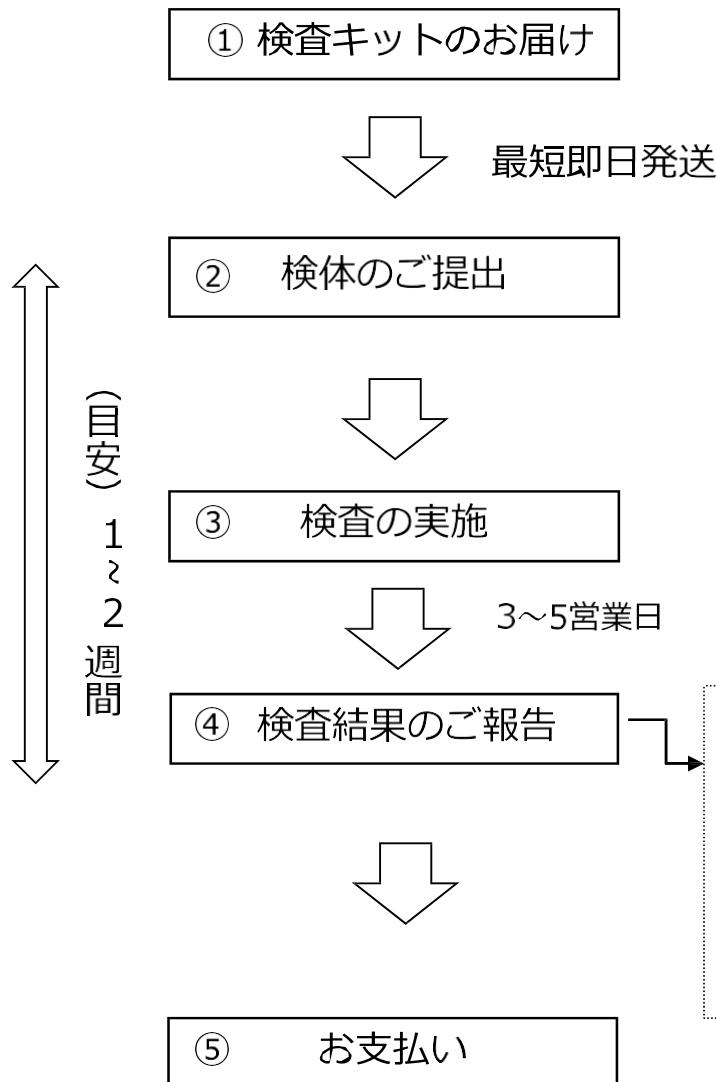
② 検査項目の追加、検査頻度の設定など各種ご相談承っております。

③ お申込み手続き

③ 上記の【お申込みの場合】に続きます。

## ・検査スケジュールについて

【お申込み後】



- ① 検査キット一式を必要分（実施頻度・内容により変動）ご用意致します。  
※送料無料
- ② お客様のスケジュールに合わせて、採便していただき、弊社指定の封筒【(有研)料金受取人払い封筒】にてご郵送下さい。
- ◎ 適切な採便方法は【採便容器の使い方】をご参照下さい。  
※採便後、検査まで常温で約10日間保管可能です。  
◎ ご提出方法の詳細は資料No.3をご参照下さい。
- ③ 検体到着後、順次検査を実施致します。
- ④ 検査結果報告書を郵送し、ご報告と致します。
- 陰性の場合、3営業日で検査結果の報告が可能です。
- ◎ 結果連絡が至急必要な場合  
事前にご指示いただければ検査結果が判明次第、速報連絡（お電話・FAX等）を致します。
- ◎ 何らかの異常が認められた場合  
弊社よりご担当者様へ直ちにご連絡を差し上げます。  
ご連絡後、「証明書」を発行致します。
- ⑤ 検査終了後、成績書と請求書を送付致しますので  
内容をご確認の上、**ご依頼月の翌月20日までに必ずお支払い**をお願い致します。

## ・採便容器の使い方

### ▲採便容器の特徴

採便容器の中にゼリー状の保存液が入っている為  
少量の便でも乾燥せず検査できます。  
(採便後、常温で約10日間保存可能)  
下痢便や生理中でも検査できます。

### ▲使用期限について

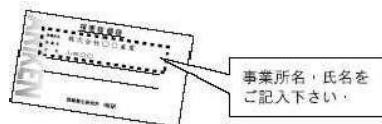
容器キャップの4桁の数字（EXP2501→2025年1月）  
が使用期限となっておりますが、  
容器到着より1年以内を目途にご使用下さい。

### ● 必ずお読み下さい ●

- ・容器の中の液は捨てないで下さい。
- ・採便の量は適量でなければ検査できません。
- ・人体に直接使用しないで下さい。
- ・採便以外の目的で使用しないで下さい。
- ・子どもの手の届かない所に保管して下さい。

① 採便容器袋に必要事項をご記入下さい。

※採便容器には何も記入する必要はありません。

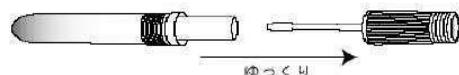


② 便器にトイレットペーパーを敷き、その上に排便して下さい。



③ 採便容器のキャップをゆっくり引き抜きます。

※キャップを一気に引き抜くと、中のゼリー状の保存液が飛び出しますのでご注意下さい。

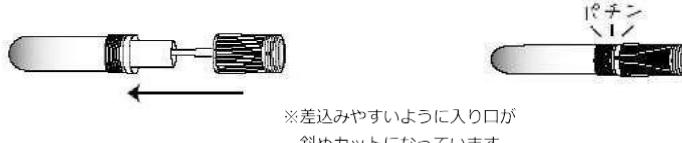


④ 採便容器のキャップについている棒の先端部分を便全体をこするように採取して下さい。

※この作業を2回繰り返して下さい。



⑤ キャップを本体にしっかりと差し込んで下さい。パチンと音がするまで押し込みます。



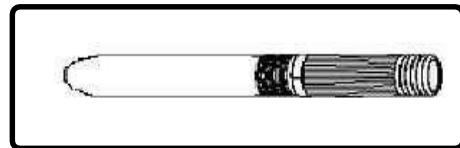
⑥ 採便容器袋に入れ、裏面のテープで封をして、直射日光の当たらない場所で保存して下さい。

※採便後、検査まで常温で約10日間保管可能ですが、なるべく3~4日以内にご提出下さい。

## ・腸内細菌検査（検便）提出方法

検体（検便）が集まりましたら、弊社指定の返信用封筒に入れて、郵便ポストへご投函下さい。

### ①【採便容器】

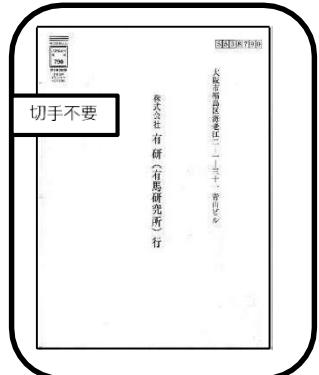


採便容器袋に  
封入して下さい

### ②【採便容器袋】



### ④【返信用封筒】



### ③【腸内細菌検査依頼書】

①～③を、  
④（返信用封筒）に入れて  
郵便ポストへご投函下さい。

いつでも！どこでも！  
お客様のタイミングで  
ご提出頂けます。

## ・弊社について

臨床検査・衛生検査の分野で、永年の実績（昭和2年創立）を持つ業界のパイオニア・カンパニーです。結核治療・予防ワクチン（A-O）を開発した実績を持ち、国外30数カ国にも広く名を知られています。数多くの公共機関・大手ホテル・大手百貨店様からご支持を いただいております。

弊社は登録衛生検査所になりますので、弊社の発行する成績書は  
公的な書面と同等の効果を持つものです。

ぜひ一度、お気軽にお問い合わせください！！



- ・お申込希望の場合→別紙の申込み書をメールまたはFAX送信いただければ検査キットを送付致します。
- ・お問い合わせ希望の場合→お電話かメールにてお問い合わせください。

※お問い合わせの際は「むすびえ様からのご紹介」と言つていただければスムーズです

登録衛生検査所  
**有研**  
ARIKEN  
【大阪府知事登録第128号】

株式会社 有研  
東京支店 営業部  
こども食堂 担当者  
TEL:03-3631-9555  
FAX:03-3631-9558  
MAIL : t\_takanasi@ariken.net

営業時間：9:00～17:00（土日祝除く）



有研 検索  
<http://ariken.net>

各種、衛生に関するご相談  
承ります。





株式会社有研 東京支店

東京都墨田区江東橋4-24-5 協新ビルヂング 202  
TEL:03-3631-9555/FAX:03-3631-9558  
e-mail:t\_takanasi@ariken.net