



食品従事者であればだれもが受けたことのある検便検査。自分はいつも健康なのになぜ検査を受けなくてはいけないの？検査する意味はあるの？今回はこのような疑問に答えます。

なぜ検便が必要なの？



- 食中毒の発生を防ぐため
- 健康保菌者をみつけるため

健康保菌者とは？

健康保菌者とは、菌を持っていたり感染しているにもかかわらず、症状が出ない人のことです。

発症していなければ問題ないのでは？と思われるかもしれませんが、本人に症状がないため、気づかないうちに菌を周りに広げてしまう可能性があります。

ノロウイルスによる集団食中毒が発生した際の原因のひとつでもあります。



定期的に行わなくてはならないの？

一度検査を行い、陰性と判定された場合でも、その後に保菌してしまう可能性があるため、食品を取り扱う人は定期的な検査が求められます。

学校給食や大量調理施設の従事者は、検査の頻度が定められているため、頻繁に検査を実施し、安全な食品を提供しています。

安全安心な食品の提供には、定期検査を！

上記で解説したとおり、食品を取り扱う人は、検便の定期的な実施がおすすめです。

食中毒の発生を防ぐためにも、ぜひ定期検査の実施をお願いします。

小規模な事業者様から大規模事業者様までお気軽にお問い合わせください。



■ お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

SUZUKA 株式会社スズカ未来

