

# 検便？ 今さら聞けない あんなこと、 こんなこと！

HACCPに沿った衛生管理の義務化に伴い  
俄然、注目されることとなった「検便」  
について、分かりやすく解説しています。

一般社団法人埼玉県食品衛生協会

(注)このQ&Aでは、次の内容の全体を総称して「HACCPに沿った衛生管理」と呼んでいます。

営業者(集団給食施設を含む。)は、食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、

- ①衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること、
  - ②公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること、
  - ③衛生管理の実施状況を記録し、保存すること、
  - ④衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと、
- が求められています。

「平成30年8月31日厚生労働省作成(最終改正:令和3年5月31日)HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」より

# 目次

- ▶ Q 1 何で検便をするの？ -1-
- ▶ Q 2 検便をしなくても体調の異常はわかるのでは？ -1-
- ▶ Q 3 ハサップに沿った衛生管理を行ってれば、  
検便は必要ないのでは？ -2-
- ▶ Q 4 ハサップに沿った衛生管理と検便の関係は？ -3-
- ▶ Q 5 衛生管理や健康管理を行わないと罰せられるの？ -4-
- ▶ Q 6 今までの検便とどう変わったの？ -4-
- ▶ Q 7 計画的に健康管理するといってもどうすればいいの？ -8-
- ▶ Q 8 ハサップに沿った衛生管理は、営業許可の施設だけ？ -8-

ハサップに沿った衛生管理(注)を行うことになり、計画的に衛生管理を行いその記録を保存することが義務付けられました。

健康管理のための **検便** について様々なお問い合わせがありました。

▶ Q1 何で検便をするの？

A1 食品を介して発生する食中毒の多くは細菌性のものであり、食品に係る食品関係事業者からの食品汚染リスクとして重要です。消毒や殺菌することができない食品については、これらのリスクは避けて通ることができません。

しかし、検便検査で対象としているサルモネラや赤痢菌などは、不顕性感染(本人が感染していても全く症状を示さない。)により感染を拡大してしまいます。そのため、定期的に健康管理を目的に検査をする必要があります。

▶ Q2 検便をしなくても体調の異常はわかるのでは？

A2 O157、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、ノロウイルスなどによる食中毒は、症状が激しく明確で食品関係事業者が体調の異変を自覚することができます。

検便の対象としているサルモネラや赤痢菌などは、不顕性感染(本人が感染していても全く症状を示さない。)により感染を拡大してしまいます。そのため、定期的に健康管理を目的に検査をする必要があります。

注) O157やノロウイルスも同様に不顕性感染を起こし感染源となる場合があります、検便で調べることができます。

▶ Q3 ハサップに沿った衛生管理を行っていれば、  
検便は必要ないのでは？

A3 検便は必要ないとは、言い切れません。

確かに、一般的衛生管理のポイントとして「従業員の健康管理」があり、日々の健康管理を自主申告で記録することとなっています。

しかし、不顕性感染(A2を参照)の場合もあります。定期的に客観的な検査で確認する必要があります。

健康診断では、食中毒予防のための検査は行っていません。食中毒予防に主眼を置けば、現状では検便による確認が最も適していると言えます。

(参考)

コロナ禍で、手洗いなどを今までよりも熱心に行っていることで、手指からの感染が抑えられ、ノロウイルス食中毒やインフルエンザなどが極端に減少しました。

しかし、サルモネラなど食品を介して感染するものは、食品自体を殺菌や消毒ができないため、手洗いだけでは、これらの危害を避けることができません。

こうした状況で、感染性のあるサルモネラなどは検便検査の結果でも一定の割合で検出され減少することはありませんでした。

ハサップに沿った衛生管理で必要となる健康管理の手段として、検便はきわめて有効です。

▶ Q4 ハサップに沿った衛生管理と検便の関係は？

A4 ハサップに沿った衛生管理とは、一般的な衛生管理を計画的に実行することにより食品における危害除去に重要な部分に専念できるようにしたシステムです。

そのために、基礎となる衛生管理を計画的に実施し、その記録を残すことが義務化されました。

基本的な衛生管理の一つに従事者の健康管理があります。といっても健康管理のために何か新しいことを決めたり行ったりする必要はありません。今まで通りの健康管理の手段である検便を行い、記録に残すことでハサップに沿った衛生管理を行っていることになります。

(参考)

国では、平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、令和3年6月1日に本格施行されたことを受けて、「食品等事業者団体による衛生管理計画策定のためのガイダンス(第4版)(最終改定令和3年6月15日)」を示しています。このガイダンスでは、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等が挙げられています。その中で、手順書と記録様式のモデル集の重要な要素として「従業員の健康診断・検便の実施計画、年1回の食品衛生責任者実務講習会の受講など」が例示されています。

食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス(第4版)  
平成29年3月17日  
(最終改正:令和3年6月15日)  
厚生労働省医薬・生活衛生局  
食品監視安全課

▶ Q5 衛生管理や健康管理を行わないと罰せられるの？

A5 今回、ハサップに沿った衛生管理を食品関係事業者自らが計画的に行うことが、法により義務付けられました。したがって、この衛生管理を行っていないと判断された場合は、法に基づく行政処分の対象となります。

従来も県条例に基づき定められた管理運営基準に健康管理が規定されておりました。これを守らないと、行政処分の対象となりました。食中毒事件などでも管理運営基準を逸脱したため営業停止処分がされていました。

今後は、これらの衛生管理が各県の条例から全国的な法律に位置付けられたものとなります。

▶ Q6 今までの検便とどう変わったの？

A6 今までは、県条例に定められていた管理運営基準の規定に、健康管理の手段として検便の実施が義務付けられていました。具体的には、保健所長の勧奨(かんしょう)により、年二回の業態者検便や営業許可の更新時、食中毒事件の発生時などに行うこととされていました。

令和3年6月から県条例に代わって法に基づくハサップに沿った衛生管理が完全義務化されました。そのため、食品関係事業者自ら(保健所長からの勧奨(かんしょう)を受けることなく)が計画的に衛生管理(健康管理を含む)を実施することが義務付けられました。

これからは、条例に基づく規定から、法に基づき  
営業者自らの計画の下で実施しなければならなくなりました。当然のことですが、条例による規定が無くなったからと言って、健康管理を怠っても良くなったわけではありません。

なお、保健所長からの勧奨(かんしょう)は、今まで通り食品営業者等に対する指導として、今後も行われています。

#### (参考)

埼玉県では、公衆衛生の向上と県民の健康増進に寄与することを目的に「埼玉県感染症対策要綱」(平成11年8月11日)を定めています。その中で、食品営業者等に対する指導等として保健所長の勧奨を規定しています。また、保健所長は、食品営業の管理者に対して自主的に検査を受けるよう指導するとしています。

この度の食品衛生法改正に伴い、対象業種等の修正が行われ、対象も拡大・拡充されています。この要綱は令和3年6月1日付けで改訂され同日施行されました。

#### 埼玉県感染症対策要綱(抜粋)

##### (目的)

第1条 この要綱は、感染症の予防に関し必要かつ具体的な対応を定めるとともに、感染症発生時の対応を定めることにより、感染症の予防及びまん延防止を図り、もって公衆衛生の向上及び県民の健康増進に寄与することを目的とする。なお、結核及び新型インフルエンザ等感染症に関する対応(獣医師等からのり患動物の届出に対する対応を除く。)は別に定める。また、指定感染症については、指定の都度一類感染症から三類感染症に準じた対応を行う。

##### (生活衛生課及び食品安全課の責務)

第3条 生活衛生課及び食品安全課は、食品、水、飼育動物等が原因となる感染症を未然に防止するため、感染症対策課と連携して食品営業者、給食事業者、水道事業者、動物取扱業者等の指導に努めなければならない。

## 第2章 平常時対策

(感染症の予防に関する普及啓発)

第10条 保健所長及び感染症対策課長は、感染症の予防に関する普及啓発に努めるものとする。

(食品営業者等に対する指導等)

第14条 保健所長は、別表1に掲げる業務の管理者に対し、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する当該従業員等の健康管理に努めるよう指導し、同表に掲げる検査を勧奨するものとする。

2 保健所長は、前項の規定による業務の管理者に対し、検査機関において自主的に検査を受けるよう指導するものとする。

### 附 則

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

別表1 (第14条第1項関係)

検査対象病原体	細菌性赤痢 ・ サルモネラ (腸チフス・パラチフス) 腸管出血性大腸菌O157
---------	--

対象業務等	対象業種等	検査回数
食品等営業施設 (下記給食施設を除く)	○食品衛生法第55条の許可業者のうち次のもの ・ 飲食店営業 ・ 食肉販売業 ・ 魚介類販売業 ・ 各種製造業	年2回 (実施時期は適宜。)
	○食品衛生法第55条の許可業者のうち上記以外のもの ○食品衛生法第57条の届出営業業者	年1回 (実施時期は適宜。)
学校・病院等給食施設	○食品衛生法第55条の許可業者又は食品衛生法第57条の届出営業業者のうち、学校・病院等において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設	月1回以上 (実施時期は適宜。)
水道施設	○上水道施設 ○簡易水道施設 ○専用水道施設 ○自家用水道 ○上記以外の水道施設	年2回 (実施時期は、概ね6ヵ月ごと)

上記業種等のうち、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する従業員等を検査対象者とする。また、水道施設については、水道の取水場、浄水場等において従事している者等を検査対象とする。

食品等事業者のうち「営業届出業種」（法第57条）

別紙1

番号	区分	業種
1	旧許可業種であつた営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
2		食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
3		乳類販売業
4		氷雪販売業
5		コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）※1
6	販売業	弁当販売業
7		野菜果物販売業
8		米穀類販売業
9		通信販売・訪問販売による販売業
10		コンビニエンスストア
11		百貨店、総合スーパー
12		自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）
13		その他の食料・飲料販売業
14	製造・加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）
15		いわゆる健康食品の製造・加工業
16		コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）
17		農産保存食料品製造・加工業
18		調味料製造・加工業
19		糖類製造・加工業
20		精穀・製粉業
21		製茶業
22		海藻製造・加工業
23		卵選別包装業
24		その他の食料品製造・加工業
25	上記以外のもの ※2	行商
26		集団給食施設
27		器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）
28		露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの
29		その他

（改正法による改正後の法第54条に規定する営業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業は除く。）

※1 旧許可業種で喫茶店営業と区分されていた業種

※2 改正法による改正後の法第68条第3項において準用されるものを含む。

▶ Q7 計画的に健康管理するといってもどうすればいいの？

A7 従来から、食品関係事業者のうち食品営業許可を受けている者、給食施設関係者及び水道施設関係者に対しては、「埼玉県感染症対策要綱」に基づき保健所が検便の実施について指導していました(A6参照)。

今後は、ハサップに沿った衛生管理を取り入れ計画的に健康管理を行おうとする場合、今まで通り、当要綱に基づき定期的に検便を実施することを計画に設定することにより食中毒を未然に防ぐことが可能となり、埼玉県の感染症対策に貢献することとなります。

▶ Q8 ハサップに沿った衛生管理は、営業許可の施設だけ？

A8 ハサップに沿った衛生管理は、保健所長の許可を受けた者だけでなく、ハサップに沿った衛生管理を行う学校給食施設・事業所給食施設、食品を取り扱う多くの食品関係事業者にも適用されます。

我が国の食品衛生システムを諸外国で取り入れられているハサップに沿った衛生管理システムにすることが狙いです。

食品を消費者に提供する最終段階の営業者のみが対象となっていた管理運営基準は廃止され、今後は全ての段階の食品関係事業者がこのハサップに沿った衛生管理を用いていくこととなります。当然、これら食品関係事業者には、自ら健康管理を行う義務が生じます。

すなわち、計画的に検便を実施しその記録を残すことが義務付けられると考えてよいでしょう。

保健所管内食品衛生協会一覧表

20230401現在

(協会名)	協会TEL(FAX)	勤務日	〒	所在地
戸田・蕨	048-262-8364	毎日 9:00~4:00	333-0842	川口市前川1-11-1 南部保健所内
上尾	048-775-1903 FAX 048-771-6611	火・水 9:00~3:00	362-0074	上尾市春日2丁目10-33 上尾市西保健センター内
	048-541-8633	月・木・金 9:00~4:00	365-0039	鴻巣市東4-5-10 鴻巣保健所内
鴻巣	048-542-8368	毎日 9:00~4:00	365-0039	鴻巣保健所内
草加	048-927-1222	毎日 10:00~4:30	340-0035	草加市西町425-2 草加保健所内
吉川	048-924-3516	毎日 9:00~4:00		
朝霞 *1	048-468-7551	毎日 9:00~4:30	351-0016	朝霞市青葉台1-10-5 朝霞保健所内
富士見	048-494-2295	毎日 9:00~4:30		
坂戸	049-282-4747	毎日 9:00~4:00	350-0212	坂戸市石井2327-1 坂戸保健所内
狭山/入間 *1	04-2003-2113	毎日 9:00~4:00	350-1324	狭山市稻荷山2-16-1 狭山保健所内
所沢	04-2955-4410	毎日 9:00~4:00		
飯能/日高	04-2955-9105	毎日 9:00~4:00		
比企	hiki2018@yahoo.co.jp	毎日 9:00~4:00	355-0037	東松山市若松町2-6-45 東松山保健所内
	緊急時0493-23-4099			
秩父 *2	0494-24-4323	毎日 9:00~4:00 (1:00~2:00昼休み)	368-0025	秩父市桜木町8-18 秩父保健所内
本庄 *1	0495-24-3167	毎日 9:00~4:00	367-0047	本庄市前原1-8-12 本庄保健所内
熊谷	048-523-8975 (FAX 523-4486)	毎日 9:00~4:00	360-0031	熊谷市末広3-9-1 熊谷保健所内
深谷/寄居	048-526-1556 (熊谷FAX 523-4486) 090-4662-6677	火(第2,4はPM)・木 9:00~4:00		
	048-581-8040 (FAX 581-0212)	月・金 9:30~4:00	366-0823	深谷市本住町17-3 深谷商工会議所3階
		水 9:30~4:00	369-1224	寄居町鉢形2609 鉢形城公園管理事務所2F
加須	0480-61-1253	月~水、金 9:00~4:00 (昼休み不在)	347-0031	加須市南町5-15 加須保健所内
行田/羽生 *2	048-553-3099	金 9:00~4:00		
		月・火・水 9:00~3:00	361-0052	行田市本丸2-20 行田地方庁舎2F
春日部	048-734-2815	毎日 9:00~4:00	344-0038	春日部市大沼1-76 春日部保健所内
幸手	0480-44-3112	毎日 9:00~4:00	340-0115	幸手市中1-16-4 幸手保健所内
川越市	049-224-7955	毎日 9:00~4:00	350-1104	川越市小ヶ谷817-1 川越市保健所内
越谷市	048-940-2337	毎日 9:00~4:00	343-0023	越谷市東越谷10-31 越谷市保健所内
川口市	048-262-9292	毎日 9:00~4:00	333-0842	川口市前川1-11-1 川口市保健所内
さいたま市	048-852-3223 (FAX 852-3203)	毎日 8:30~5:00	338-0013	さいたま市中央区鈴谷 7-5-12 さいたま市保健所内

注1: \*1;食品衛生協会連合会、\*2;食品環境衛生協会、その他;食品衛生協会

注2:協会TEL/(FAX)欄のFAX記載なしは、電話番号とFAX番号が同じ