

首先，让我们从个人卫生开始！

向人们提供安全、放心的食品与餐饮是从事与食品相关工作的人们最重要的使命。已经患传染病的人，或者携带食物中毒细菌的人仍然从事食品生产等相关工作的话，那将非常危险。所以，我们平时就应该充分重视健康管理工作。无论是公司还是店铺都要组织员工进行定期的健康体检和粪便检查，这样才能掌握自己员工的健康状况，杜绝食物中毒的发生。

～重要的粪便检查～

即使人的身体是健康的，有的时候在人的肠道内也会携带诺沃克病毒、肠道出血性大肠杆菌 O157、沙门氏菌等细菌。如果这些带菌者在不知情的情况下进行烹饪等与食品、餐饮相关工作的话，将会带来发生食物中毒的危险性。

“如果被确认为带菌者……”

将进行二次检查，在没有检查出所携带的病原细菌之前是绝对不允许继续从事直接接触食品的相关工作的。

◎所谓健康带菌者

就是人体内虽然带有可导致食物中毒的细菌，但是并没有发病或者带菌者本身并没有感到任何的身体不适，看起来仍然非常健康的人被称为健康带菌者。

因为健康带菌者每日都会随着所排出的粪便而排除病原细菌，所以仍然需要特别的重视。



为了不成为健康带菌者……

- 清洁(不感染细菌)⇒彻底地洗手(特别是在烹饪前和大小便后)
- 防止由自己家人引起的感染⇒对自己身边周围的一切进行消毒，正确处理排泄物及呕吐物。
- 不食用生牛肝、生鸡肉⇒防止感染 O157、弯曲杆菌等。
- 不食用生双壳贝类(如牡蛎等)⇒防止感染诺沃克病毒。

持续泻肚时……

尽快去医院就诊。大小便后要仔细洗手，避免从事直接接触食品的工作。

★定期的粪便检查！！

粪便检查是检查在人的肠道内是否携带可以引起食物中毒的病原细菌的一项重要检查。进行定期的粪便检查可以掌握健康者是否是食物中毒病菌的健康带菌者。万一被查出是食物中毒病菌的带菌者就要采取将该带菌者调离烹饪等与食品相关的工作岗位等措施，防患食物中毒事故发生于未然。

此外，对从海外旅行归来的曾经发生泻肚的人员进行粪便检查时，检查出携带食物中毒病菌的比率是非常高的。所以严格实行对归国人员的粪便检查是非常必要的。