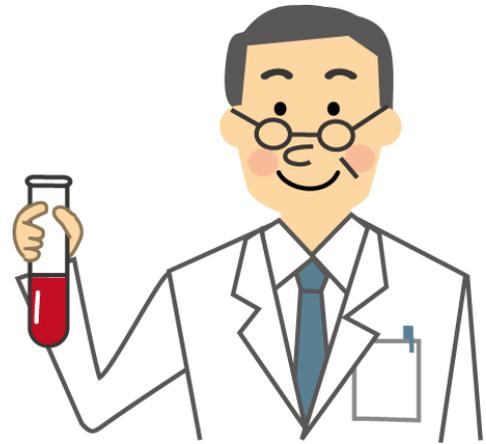
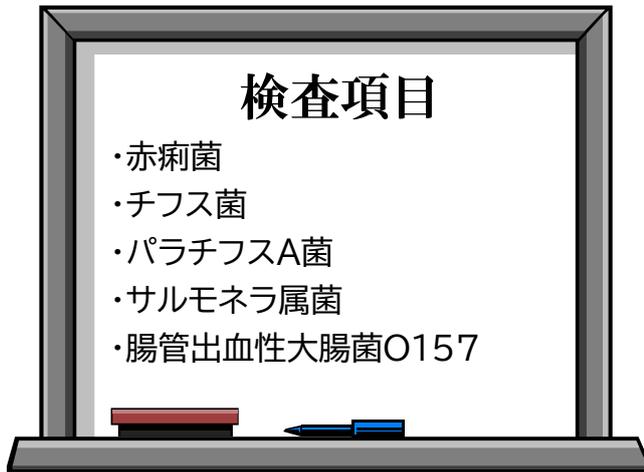


定期的な**検便**で保菌チェック

しましょう



どうして**検便**をするの？

腸管出血性大腸菌O157やサルモネラ属菌等の食中毒菌に感染しても症状が現れず、そのまま保菌することがあります(健康保菌者といいます)。

症状はなくても、食中毒菌は数日から数週間、便といっしょに排出されるので、食中毒予防の観点から、保菌の有無を早期に発見することがとても重要です。

検便は検査機関に
直接お申し込み下さい。



毎日、**健康確認**をしましょう！

下痢、嘔吐、発熱等の症状や手指等の化膿創がある場合、食中毒菌を保菌している可能性があります。調理作業等に從事しないように努めましょう。

食中毒予防のため食品取扱者の健康状態を毎日確認しましょう。



注意！



病原菌が海外から持ち込まれることが多くなっています。海外旅行から帰ったときも検便しましょう。

<お問い合わせ先>

新潟市保健所食の安全推進課

TEL:025(212)8226



検査機関一覧はこちらから