

あなたもわたしも

不顕性感染者

(健康保菌者)

かも？

不顕性感染者が危険

食中毒菌やウイルスの保菌・排出状況は**検便**で検査しますが、保菌者には自覚症状のない**不顕性感染者**が含まれます。**不顕性感染者**には、症状がある人と同程度に菌を排出しているケースもあります。

不顕性感染者 本人が気づかぬまま調理業務に従事することで、食品への**二次汚染**による食中毒事故の発生や、他のスタッフへの感染拡大に至ってしまった例も多くみられます。

そのため、自覚症状のチェックのほかに、定期的な「**検便**」や「**手洗い**」も衛生管理には必要です。

