

本年5月に、学校給食物資の細菌検査及び登録指定業者の学校給食業務従事者の身体検査を実施しました。結果は次のとおりでした。

1 物資の検査

検査項目 \ 対象業種	精肉	蒲鉾天ぷら	製麺	豆腐	鶏卵
一般細菌数		○	○	○	○
大腸菌群		○	○	○	
サルモネラ菌	○				○
腸管出血性大腸菌 o-157	○				
カンピロバクター	○				

精肉業者の1業者がサルモネラ菌及びカンピロバクター菌の陽性となりましたので、当業者に注意喚起を行うとともに、その旨を教育委員会に報告しました。

2 学校給食業務従事者の身体検査（検便）

検査項目 赤痢菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌群、腸チフス、パラチフス

業種	業者数	従事者数
精肉	14	58
蒲鉾天ぷら	3	7
製麺	2	12
豆腐	1	5
鶏卵	2	5
冷凍食品・貯蔵食品	10	142
醤油味噌	4	10
蒟蒻	3	11
もやし	1	14
青果物	1	39
精米	1	13
合計	42	316

登録指定業者の合計42社（店）の316人はいずれも陰性でした。