

本年 5、6 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、市教育委員会へ報告しました。

1 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 o-157、腸チフス、パラチフス

登録指定業者の合計 40 社（店）の 309 人はいずれも陰性でした。

2 物資の細菌検査

業種	検査項目
精肉	サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O-157、カンピロバクター
蒲鉾	大腸菌群
製麺	（生麺）一般細菌数 300 万個以下/g、大腸菌
	（ゆで麺）一般細菌数 10 万個以下/g、大腸菌群
豆腐	一般細菌数 10 万個以下/g、大腸菌群
鶏卵	サルモネラ菌

精肉業者の検査で、鶏肉からカンピロバクター、サルモネラ菌が検出されました。これは家畜や家禽には常在菌であることから、当該業者に衛生管理に努めるよう注意喚起を行いました。学校給食は全ての物資について加熱調理を原則としていることから、この検査結果が直ちに学校給食に影響を与えるものではありません。