

本年5月及び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 27 社（店）の 250 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	腸管出血性大腸菌 O-157、カンピロバクター、サルモネラ菌
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

一部の精肉業者の検査で、鶏肉から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。その他の業者はいずれも陰性または基準値以下でした。