

平成25年度 食品検査室検査実績及び講習会等実績

区分	年度	25年度	前年度	備考
	内訳	検査検体数		検査の内容
本会取扱い物資	常温物資	397	337	細菌検査(一般細菌数、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌 大腸菌群(病原大腸菌))
	低温物資	240	240	
	冷凍物資	635	661	恒温検査(缶詰、レトルトパウチ製品等)
	その他	221	241	放射性物質検査(セシウム、ヨウ素)
	小計	1493	1497	理化学検査(澱粉、脂肪、タンパク質)
市町村依頼検査	細菌検査	743	700	本会取扱い物資「その他」の内訳 (配送担当者の手指拭き取り検査) (配送車両の拭き取り検査)  (学校給食用パン細菌検査(抜き取り検査))
	理化学検査	201	122	
	放射性物質検査	26	24	
	小計	970	846	
年間総検査検体数	合計	2463	2325	

	内容	25年度	前年度	備考
		市町村数及び受講者数		研修内容
市町村から講師依頼による講習会、研修会(講師派遣含む)	衛生管理指導、講話等	3市町村	3市町村	食中毒の原因菌及び防止対策等について 学校給食における衛生管理について 放射線物質関係基礎知識等について  その他
		72名	110名	