

## 令和2年度 食品検査室実績及び講習会等実績

区分	年度	R1年度	R2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	414	468	細菌検査(一般細菌数、黄色ぶどう球菌、サルモネラ菌、大腸菌群、病原大腸菌)
	低温物資	257	270	
	冷凍物資	731	864	恒温検査(缶詰、レトルトパウチ製品等)
	その他	444	400	放射性物質検査(セシウム、ヨウ素)
	小計	1846	2002	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	366	365	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)
	理化学検査	132	156	
	放射性物質検査	2	0	(配送車輛の拭き取り検査)
	小計	500	521	学校給食用パン細菌検査(抜き取り検査)
年間総検査検体数	合計	2346	2523	

	内容	R1年度	R2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)	衛生管理指導、講話等	3市町村		食中毒の原因菌及び防止対策等について
		15名	0名	学校給食における衛生管理について 放射性物質関係基礎知識等について その他