

表 245 食品等の指導基準の検査結果

	検査 検体数	不適 検体数	細菌						大腸菌群		重点検査項目								
			数						陰性	陽性	E.coli		腸炎ビブリオ		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		
			300 未満	1,000 以下	10,000 以下	50,000 以下	100,000 以下	1,000,000 以下			1,000,000 超	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性
鮮生 魚食介類	{ さしみ すし 貝類	{ - - 14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉 食豆	{ ねり製品 肉製品 包装豆腐 その他豆腐	{ 120 4 - -	2	1	3	-	3	5	11	3	11	3	11	3	-	-	-	-	-
			117	1	2	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	-	-	119	1
腐魚介類	{ 肉製品 包装豆腐 その他豆腐	{ - - -	4	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	4	-	-
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介 弁当類	{ 加工品 調理ごはん類 調理パン類	{ 12 - -	3	3	4	1	1	-	12	-	-	12	-	-	-	-	-	11	1
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜類	{ 加熱そう菜類 非加熱そう菜類	{ 59 21	51	2	4	1	-	-	56	3	-	-	-	-	-	59	-	58	1
			13	3	1	-	2	2	-	-	21	-	-	-	-	-	21	20	1
生漬	{ 菓子 漬物	{ - 24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			16	1	2	2	-	2	1	-	24	-	4	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	{ 調理器具 調理従事者手指	{ - -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			8	5	9	1	-	3	5	14	17	-	-	-	-	-	-	31	-
調理従事者手指	{ 調理従事者手指	{ - -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
総数	285	40	214	16	25	5	6	12	7	206	31	-	84	-	243	4			

資料:食品安全課