

表271 食品等の指導基準の検査結果（保健所）

	検査 検体数	不適 検体数	細菌数						大腸菌群				重点検査項目						
			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	E. coli 検査件数	腸炎ビブリオ 検査件数	サルモネラ 検査件数	黄色ブドウ球菌 検査件数				
鮮生 魚介類	さしみ	43	12	7	12	11	1	5	-	34	9	-	1	14	-	-	-		
	すし	10	4	2	2	1	2	-	7	3	-	-	-	10	-	-	-		
	貝類	5	2	-	-	-	2	-	3	2	-	-	1	5	-	-	-		
魚肉 製品	魚肉	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	ねり製品	14	3	2	3	-	9	-	13	-	-	-	-	-	-	-	12		
食豆 腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	その他豆腐	36	5	3	12	8	2	2	1	35	1	-	-	-	-	-	36		
魚介 類	加工品	10	6	1	1	1	2	4	2	9	1	-	-	9	-	-	10		
	弁当類	57	14	9	10	4	1	1	2	45	12	-	-	-	-	-	57		
弁当 類	調理ごはん類	51	14	7	6	8	3	1	1	40	11	-	-	-	-	-	51		
	調理パン類	252	10	13	11	2	-	-	1	242	10	-	-	-	-	-	252		
そう 菜類	加熱そう菜類	221	40	27	23	10	28	9	9	-	-	9	219	-	-	-	221		
	非加熱そう菜類	142	34	20	7	7	3	6	3	116	26	-	-	-	-	-	138		
生菓 子	菓子	19	-	1	2	-	3	6	-	-	-	-	19	3	-	-	-		
	漬物	14	-	3	2	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	-	14		
ゆで めん	めん	427	38	36	57	14	7	14	5	401	26	-	-	-	-	-	413		
	調理器具	193	31	28	87	29	9	1	1	173	20	-	-	-	-	-	190		
調理 従事 者手 指																			
総 数	1,494	213	781	162	277	115	46	82	31	1,132	121	9	338	2	41	-	737	13	1,394

資料：健康安全室