

表284 食品等の指導基準の検査結果（市場）

	検査 検体数	不適 検体	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	- -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			み 種 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類 用貝	21	8	4	3	5	5	4	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-
			す 貝	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉 製品	264	3	256	4	2	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	264
			ねり 製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉 製品	6	-	6	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	6
			肉 製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐 その他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			包 装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類 加工品	28	1	6	5	11	4	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	28
			そ の他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	2	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	2
			調 理ごはん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
惣菜類	59	3	47	5	5	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	59	1
			調 理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生漬	8	-	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8
			加 熱そう菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	32	-	24	1	3	1	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-
			非 加熱そう菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			菓 子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	46	3	28	6	7	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46
			器 具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理従事者手指	24	8	3	5	4	6	4	1	-	-	1	-	-	-	-	-	24
			手 指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
総数	490	27	381	30	38	22	11	4	4	4	17	3	48	75	5	436	

資料：健康安全室