

表270 食品等の指導基準の検査結果（市場）

	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		腸炎ビブリオ		サルモネラ		黄色ブドウ球菌	
													陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
鮮生 魚介類用	さしみ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	すし種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	貝類	26	12	1	3	13	4	2	3	-	19	7	-	-	17	9	-	-	-
	魚肉ねり製品	285	6	277	-	3	4	1	-	-	284	1	-	-	-	-	-	-	285
	食肉製品	6	-	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	6	-	6
豆腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	魚介類加工品	30	1	8	7	12	3	-	-	-	29	1	-	-	30	-	-	-	30
弁当類	調理ごはん類	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1
	調理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜類	加熱そう菜類	61	3	47	8	6	-	-	-	-	58	3	-	-	-	-	61	-	61
	非加熱そう菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	漬物	28	-	23	1	1	1	-	2	-	-	-	28	-	15	-	-	-	-
	ゆでめん・むしめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	調理用器具	52	3	41	6	3	1	1	-	-	49	3	-	-	-	-	-	-	52
	調理従事者手指	25	6	3	3	16	3	-	-	-	20	5	-	-	-	-	-	-	24
	総数	514	31	406	28	55	16	4	5	-	466	20	28	-	62	9	68	-	459

資料：健康安全室