

表 250 食品等の指導基準の検査結果（保健所及び食品専門監視担当）

	検査 検体数	不適 検体数	細菌								大腸菌群				重点検査項目				
			数								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 以上	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性
鮮生 魚食 介類用	さしみ	45	13	2	8	20	7	3	5	-	34	11	-	-	18	1	-	-	-
	すし	10	5	-	1	5	2	2	-	-	5	5	-	-	10	-	-	-	-
魚肉 ねり製 品	貝類	4	-	1	1	2	-	-	-	-	4	-	-	1	-	-	-	-	-
	魚肉	10	-	10	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	10
食肉 製品	肉製品	11	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	11	-	11
	包装豆腐	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1
豆腐 その他 豆腐	その他豆腐	33	4	6	3	14	5	2	1	2	30	3	-	-	-	-	33	-	33
	魚介類加工品	14	4	3	3	4	-	-	3	1	14	-	-	13	-	-	-	-	14
魚介 類加工 品	調理ごはん類	85	24	32	10	23	8	2	7	3	66	19	3	-	-	-	64	-	84
	調理パン類	47	13	15	4	12	7	1	7	1	38	9	2	-	-	47	-	47	
弁当 類	加熱そう菜類	338	15	296	18	17	4	-	2	1	324	14	-	-	-	-	338	-	338
	非加熱そう菜類	368	42	133	45	96	43	13	28	10	-	-	10	-	-	-	367	-	365
生菓 子	菓子	124	24	49	25	29	9	5	6	1	106	18	-	-	-	-	124	-	121
	漬物	35	2	3	1	2	-	-	1	-	-	-	1	19	-	-	-	-	-
ゆで めん・ むしめ ん	調理用具	447	39	323	33	60	17	2	10	2	411	36	-	-	-	-	-	-	443
	調理従事者手指	162	16	45	24	57	23	4	9	-	153	9	-	-	-	-	-	-	159
総 数	1,746	201	932	179	342	125	34	79	21	1,213	124	513	16	61	1	985	-	1,638	10

資料：健康危機管理担当