

表244 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	陽性
鮮魚介類	56	22	5	10	17	11	5	7	1	35	21	-	-	-	-	-	-	-	-
しし貝類	8	2	1	1	2	3	1	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	6	-	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉製品	18	1	9	1	1	1	1	1	1	10	-	-	-	17	-	-	-	6	16
食豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐	38	6	12	4	13	7	1	1	-	32	6	-	-	38	-	-	-	38	-
魚介類加工品	9	4	3	1	1	1	1	2	-	6	2	-	-	-	-	-	-	8	-
弁当類	100	29	39	14	27	8	2	6	4	75	25	1	1	100	-	-	-	100	-
調理ごはん類	57	10	22	8	18	7	-	2	-	49	8	2	-	57	-	-	-	56	1
調理パン類	294	21	248	16	17	7	1	2	3	277	17	-	-	294	-	-	-	294	-
加熟そう菜類	389	42	168	55	77	35	15	32	6	-	-	7	-	389	-	-	-	388	-
非加熟そう菜類	140	26	53	19	40	18	7	1	2	116	24	-	-	140	-	-	-	140	-
菓子	40	11	6	2	8	5	1	6	3	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
漬物	11	-	4	1	5	1	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	11	-
ゆでめん・むしめん	488	31	373	33	44	26	1	9	2	461	27	-	-	-	-	-	-	487	1
調理器具	203	14	42	26	94	29	5	7	-	195	8	-	-	-	-	-	-	199	4
調理従事者手指																			
総数	1,859	219	991	192	362	159	40	75	21	1,281	140	566	12	60	1,035	-	1,743	6	6

資料：健康安全部健康危機管理担当