

表 260 食品等の指導基準の検査結果

	検査 検体数	不適 検体数	細菌						大腸菌群		重点検査項目								
			数						陰性	陽性	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 超	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性
鮮生 魚食介類	{ さしみ すし 貝類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		12	6	2	7	3	-	-	7	5	10	2	-	-	-	-	-	-	-
魚肉 食豆腐	{ ねり製品 肉製品 包装豆腐 その他豆腐	101	-	-	-	-	-	-	101	-	-	-	-	-	-	-	101	-	-
		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	4	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介 弁当類	{ 加工品 調理ごはん類 調理パン類	-	-	1	2	3	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-
		7	-	1	2	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜 生漬	{ 加熱そう菜類 非加熱そう菜類 菓子 漬物	81	1	74	7	-	-	-	80	1	-	-	-	-	-	81	-	81	-
		6	-	4	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	6	-	6	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん 調理器具 調理従事者手指	{ めん類 調理器具 調理従事者手指	31	4	-	-	-	-	-	-	-	-	31	8	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		32	11	16	2	6	3	1	1	23	9	-	-	-	-	-	-	31	1
総数	数	13	3	1	-	8	2	1	10	3	-	-	-	-	-	-	13	-	1
		287	26	203	11	24	8	4	6	228	18	37	23	2	91	-	241	1	1

資料:食品安全課