

表 229 食品等の指導基準の検査結果（保健所支所及び食品専門監視担当）

	検査 検体数	不適 検体数	細菌数							大腸菌群		重点検査項目									
			細							菌数		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 超	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性		
鮮生魚介類 魚肉製品 食肉製品 豆腐	{ さし すし 貝類 ねり製品 肉製品 包装豆腐 その他豆腐	68	21	11	12	22	13	5	4	1	47	21	-	-	31	-	-	-	-		
		10	4	1	1	6	2	-	-	-	6	4	-	-	10	-	-	-	-		
		4	1	1	1	-	1	-	-	1	-	2	1	-	-	3	-	-	-	-	
		6	-	6	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-	6	-	
		20	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	20	-	20	-	
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		37	7	9	8	9	7	1	3	-	-	32	5	-	-	-	-	37	-	37	-
		7	2	1	-	4	1	-	-	-	1	7	-	-	-	6	-	-	5	1	
		103	19	29	20	37	10	4	2	1	2	84	19	102	-	-	-	94	-	101	2
		61	15	20	11	15	7	3	2	3	2	50	11	61	-	-	-	61	-	61	-
それ う菜類	309	18	275	15	15	2	-	2	-	2	292	17	-	-	-	-	309	-	304	1	
	408	52	173	53	72	47	19	14	29	14	-	-	398	3	-	-	402	-	401	1	
	144	24	67	23	31	11	2	2	6	2	125	18	-	-	-	-	141	-	143	1	
生漬 ゆでめん・むしめん 調理器具 調理従事者手指	34	5	1	1	8	5	6	7	4	7	-	-	30	4	12	3	-	-	-	-	
	8	-	6	1	1	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	8	-	
	288	26	234	12	21	6	4	4	7	4	262	24	-	-	-	-	-	-	278	2	
調理従事者手指	86	8	18	11	35	18	1	3	-	-	81	5	-	-	-	-	-	-	84	2	
総数	1,593	202	860	169	276	130	45	61	35	1,010	125	591	7	62	3	1,064	-	1,448	10		

資料：食品安全課