

表 228 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							
				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
鮮生 魚食 介類用	さしみ	50	11	15	6	14	10	2	3	-	39	11	-	-	47	-	-	-	-	-
	すし種	10	6	-	1	5	2	2	-	-	4	6	-	-	10	-	-	-	-	-
	貝類	3	-	-	2	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品		2	-	2	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-
食肉製品		18	1	8	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	17	-	17	-
豆 腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他豆腐	35	6	6	3	14	7	4	1	-	30	5	-	-	-	-	35	-	35	-
魚介類加工品		6	2	2	-	1	-	-	2	-	5	-	-	-	5	-	-	-	4	-
弁当 類	調理ごはん類	98	22	32	13	29	15	2	5	2	79	19	97	-	-	-	89	-	97	1
	調理パン類	57	10	20	9	20	1	4	2	1	50	7	57	-	-	-	57	-	57	-
そう 菜類	加熱そう菜類	377	23	319	24	21	9	1	1	2	358	19	-	-	-	-	376	-	376	1
	非加熱そう菜類	419	66	167	47	84	36	20	50	15	-	-	412	1	-	-	416	-	414	3
生菓子		124	30	53	16	37	10	1	5	2	99	25	-	-	-	-	124	-	124	
漬物		32	8	6	1	2	10	2	2	6	-	-	26	2	17	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん		5	-	4	-	1	-	-	1	1	5	-	-	-	-	-	-	-	5	-
調理用器具		299	16	246	16	23	3	6	11	2	279	12	-	-	-	-	-	-	297	-
調理従事者手指		105	11	18	14	51	14	5	4	1	97	6	-	-	-	-	-	-	100	5
総数		1,640	212	898	153	304	117	49	87	32	1,059	110	592	3	81	-	1,114	-	1,528	10

資料: 食品安全課