

表 244 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	さしみ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	すし種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	貝類	10	8	1	-	1	2	5	1	-	3	7	-	-	2	8	-	-	-	-
魚肉ねり製品		122	-	120	2	-	-	-	-	-	97	-	-	-	-	-	-	-	122	-
食肉製品		4	-	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	4	-
豆 腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	その他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品		7	2	1	2	3	1	-	-	-	6	1	-	-	7	-	-	-	6	1
弁当 類	調理ごはん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	調理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう 菜	加熱そう菜類	93	10	77	8	7	1	-	-	-	87	6	-	-	-	-	93	-	90	3
	非加熱そう菜類	10	-	9	1	-	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	10	-	10	-
生菓子		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物		20	2	10	-	4	2	-	3	1	-	-	20	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理用器具		24	6	16	1	3	2	-	1	1	18	6	-	-	-	-	-	-	23	1
調理従事者手指		17	6	4	2	6	3	-	2	-	13	4	-	-	-	-	-	-	15	2
総数		307	34	242	16	24	11	5	7	2	228	24	30	-	9	8	107	-	270	7

資料: 食品安全課