

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							
				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	41	4	13	11	11	2	1	1	-	35	4	-	-	5	-	-	-	-	-
	すし種	5	2	-	-	5	-	-	-	-	3	2	-	-	5	-	-	-	-	-
	貝類	2	-	1	-	-	1	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品		18	1	12	-	-	1	-	-	-	12	-	-	-	-	-	18	-	17	-
豆 腐	包装豆腐	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-
	その他豆腐	34	7	9	2	13	6	2	1	-	28	6	-	-	-	-	34	-	34	-
魚介類加工品		6	2	2	-	-	1	-	1	1	5	-	-	-	2	-	-	-	4	-
弁当 類	調理ごはん類	88	22	30	14	21	11	4	6	2	69	18	83	-	-	-	80	-	87	-
	調理パン類	65	18	25	6	17	4	6	6	1	49	16	65	-	-	-	65	-	64	1
そう 菜	加熱そう菜類	396	24	346	24	16	3	1	2	4	374	22	-	-	-	-	392	-	396	-
	非加熱そう菜類	408	68	167	42	75	39	18	56	11	-	-	406	-	-	-	399	-	406	2
生菓子		135	35	54	23	31	13	1	9	4	109	26	-	-	-	-	135	-	133	2
漬物		25	2	2	1	4	6	1	4	7	-	-	20	1	11	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん		7	-	5	-	1	1	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	7	-
調理用器具		278	13	236	12	25	3	1	1	-	265	13	-	-	-	-	-	-	278	-
調理従事者手指		87	8	17	16	41	9	2	2	-	83	4	-	-	-	-	-	-	83	4
総数		1,596	206	919	152	260	100	37	89	30	1,042	111	574	1	24	-	1,124	-	1,510	9

資料:食品安全課