

表 245 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																			
介用																			
貝類	4	1	3	-	-	-	-	1	-	3	1	-	-	3	1	-	-	-	-
魚肉ねり製品	66	-	65	-	1	-	-	-	-	66	-	-	-	-	-	-	-	66	-
食肉製品	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5	-
豆																			
腐																			
包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品	27	-	24	-	2	1	-	-	-	27	-	-	-	4	-	-	-	27	-
弁当																			
類																			
調理ごはん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜類																			
加熱そう菜類	95	6	82	7	3	3	-	-	-	89	6	-	-	-	-	72	-	69	3
非加熱そう菜類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	23	7	11	-	3	-	-	4	5	-	-	23	-	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理用器具	23	5	16	1	2	1	2	1	-	18	5	-	-	-	-	-	-	22	1
調理従事者手指	22	15	1	3	11	2	1	4	-	17	5	-	-	-	-	-	-	8	14
総数	265	34	207	11	22	7	3	10	5	220	17	23	-	7	1	77	-	197	18

資料: 食品安全課