

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	16	2	17	2	3	-	-	36	4	-	-	-	-	-	-	-	-
	すし種	5	2	-	1	-	3	-	1	-	4	1	-	-	5	-	-	-	-	-
	貝類	2	1	-	-	1	-	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品		16	1	8	3	1	-	-	-	-	12	-	-	-	-	-	15	-	15	-
豆 腐	包装豆腐	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-
	その他豆腐	32	4	9	1	9	11	-	2	-	28	4	-	-	-	-	31	-	32	-
魚介類加工品		3	-	2	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	1	-	-	-	1	-
弁当 類	調理ごはん類	89	25	29	7	31	8	5	7	2	66	23	84	1	-	-	83	-	88	1
	調理パン類	54	11	12	8	16	8	6	3	-	44	10	52	-	-	-	54	-	52	2
そう 菜	加熱そう菜類	433	11	383	11	30	6	-	1	2	426	7	-	-	-	-	432	-	431	2
	非加熱そう菜類	385	61	164	31	78	41	14	42	15	-	-	384	1	-	-	380	-	381	4
生菓子		108	19	46	17	26	10	3	6	-	93	15	-	-	-	-	108	-	106	2
漬物		24	13	1	2	3	2	1	8	7	-	-	23	1	14	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん		10	1	6	1	3	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	9	1
調理用器具		241	11	210	8	11	5	1	3	3	234	7	-	-	-	-	-	-	239	2
調理従事者手指		87	8	25	11	34	16	1	-	-	83	4	-	-	-	-	-	-	83	4
総数		1,531	173	911	104	261	112	34	74	29	1,041	76	543	3	20	-	1,104	-	1,438	18

資料: 食品安全課