

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	3	2	-	-	1	1	-	1	-	1	2	-	-	1	2	-	-	-	-
魚肉ねり製品	96	-	95	-	1	-	-	-	-	96	-	-	-	-	-	-	-	96	-
食肉製品	6	1	5	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	6	-
豆																			
腐																			
包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
その他豆腐	20	-	19	-	1	-	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20	-	16	-
魚介類加工品	10	2	4	2	2	1	-	1	-	10	-	-	-	10	-	-	-	8	2
弁当																			
類																			
調理ごはん類	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	1	-
調理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜類																			
加熱そう菜類	86	5	78	-	8	-	-	-	-	82	4	-	-	-	-	86	-	80	2
非加熱そう菜類	13	3	10	-	1	-	-	2	-	-	-	11	2	-	-	13	-	12	1
生菓子	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物	22	3	12	-	4	1	-	1	4	-	-	22	-	4	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理用器具	12	1	7	1	3	1	-	-	-	11	1	-	-	-	-	-	-	12	-
調理従事者手指	35	21	1	5	15	4	4	5	1	26	9	-	-	-	-	-	-	22	13
総数	304	39	231	8	36	8	6	10	5	246	17	34	2	15	2	126	-	253	18

資料: 食品安全課