表258　中央卸売市場北部市場の食品等の指導基準の検査結果

		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
鮮魚介類 生食用	さしみ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
鮮魚介類 生食用	すし種	6	4	-	1	5	-	-	-	-	2	4	-	-	6	-	-	-	-	-
鮮魚介類 生食用	貝類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品		139	2	135	2	-	-	1	1	-	139	-	-	-	-	-	-	-	139	-
食肉製品		5	-	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	5	-	5	-
豆腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
豆腐	その他豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類加工品		2	-	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	2	-
弁当類	調理ごはん類	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	-
弁当類	調理パン類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう菜類	加熱そう菜類	72	5	62	5	3	1	1	-	-	67	5	-	-	-	-	72	-	72	-
そう菜類	非加熱そう菜類	3	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	3	-
生菓子		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物		18	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	1	-	-	-	-	-	-
ゆでめん・むしめん		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理用器具		34	10	20	3	7	2	-	1	1	24	10	-	-	-	-	-	-	34	-
調理従事者手指		17	7	-	2	12	-	2	1	-	10	7	-	-	-	-	-	-	17	-
総数		**297**	**29**	**222**	**16**	**29**	**4**	**4**	**3**	**1**	**250**	**26**	**20**	**1**	**8**	**-**	**81**	**-**	**273**	**-**

資料：健康安全部健康危機管理担当