

表254 食品等の指導基準の検査結果（保健所）

				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
鮮魚介類	さ し み す し 種 貝 類	47	11	2	11	13	12	3	5	1	40	7	-	-	16	-	-	-	-	-		
		12	3	1	2	4	3	1	1	-	9	3	-	-	12	-	-	-	-	-		
		1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-		
魚 肉	ね り 製 品	8	-	8	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	8	-		
食 肉	製 品	16	2	8	6	-	-	-	-	1	14	1	-	-	-	-	14	-	12	-		
豆腐	包 装 豆 腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
	そ の 他 豆 腐	35	8	12	5	7	7	1	3	-	29	6	-	-	-	-	35	-	35	-		
魚 介 類	加 工 品	9	-	3	2	4	-	-	-	-	9	-	-	-	9	-	-	-	9	-		
弁 当 類	調 理 ご は ん 類	60	19	26	7	10	10	2	4	1	45	15	60	-	-	-	46	-	60	-		
	調 理 パ ン 類	81	18	25	13	18	12	4	8	1	69	12	80	1	-	-	81	-	81	-		
そ う 菜 類	加 熱 そ う 菜 類	290	11	266	6	15	2	1	-	-	279	11	-	-	-	-	283	-	290	-		
	非 加 熱 そ う 菜 類	290	40	129	30	60	26	13	28	4	-	-	279	11	-	-	282	-	289	1		
生	菓 子	135	27	46	36	35	5	6	4	3	115	20	-	-	-	-	124	-	135	-		
漬	物	29	3	-	1	2	-	-	1	2	-	-	29	-	23	-	-	-	-	-		
ゆでめん・むしめん		11	-	8	2	1	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	11	-		
調 理 用 器 具		370	21	285	32	35	10	5	2	1	351	19	-	-	-	-	-	-	370	-		
調 理 従 事 者 手 指		165	12	45	28	69	17	3	3	-	159	6	-	-	-	-	-	-	160	5		
総 数		1,559	176	864	181	273	104	39	60	14	1,138	101	448	12	61	-	865	-	1,460	6		

資料：健康安全部健康危機管理担当