

表268 食品等の指導基準の検査結果（市場）

				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 魚介類	{	さ し み	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		す し 種	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		貝 類	21	13	3	3	10	2	1	2	-	16	5	-	-	11	10	-	-	-	-	
魚 肉 ね り 製 品			265	-	262	2	1	-	-	-	265	-	-	-	-	-	-	-	265	-		
食 肉 製 品			7	-	7	-	-	-	-	-	7	-	-	-	-	-	7	-	7	-		
豆腐	{	包 装 豆 腐	2	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	-		
		そ の 他 豆 腐	2	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	-		
魚 介 類 加 工 品			17	1	3	7	2	3	1	-	1	15	-	-	-	16	-	-	16	-		
弁当類	{	調 理 ご は ん 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
		調 理 パ ン 類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
そう菜類	{	加 熱 そ う 菜 類	67	2	56	5	5	1	-	-	65	2	-	-	-	-	67	-	67	-		
		非 加 熱 そ う 菜 類	2	-	-	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	2	-		
生 菓 子			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
漬 物			31	2	-	1	1	1	-	2	-	-	-	31	-	3	-	-	-	-		
ゆでめん・むしめん			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
調 理 用 器 具			44	4	30	4	4	2	1	2	1	42	2	-	-	-	-	-	44	-		
調 理 従 事 者 手 指			25	6	3	5	12	2	-	3	-	19	6	-	-	-	-	-	24	1		
総 数			483	28	368	27	36	12	3	9	2	433	15	33	-	30	10	80	-	429	1	

資料：健康安全部健康危機管理担当