

表257 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	
鮮食 介類 用	さしみ	39	17	6	5	12	6	5	4	1	22	16	-	-	12	1	-	-	-	-
	すし種	11	7	-	2	5	2	2	-	-	4	7	-	-	11	-	-	-	-	-
	貝類	2	-	-	-	1	1	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-
魚肉ねり製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
食肉製品	16	3	8	3	3	-	-	-	-	14	-	-	-	-	-	14	-	12	-	
豆腐	包装豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	その他豆腐	30	4	10	5	11	1	-	2	1	27	3	-	-	-	-	30	-	30	
魚介類加工品	10	2	1	3	-	2	1	1	1	9	-	-	-	10	-	-	-	9	-	
弁当類	調理ごはん類	48	21	18	3	14	4	2	6	1	31	17	47	-	-	-	39	-	48	
	調理パン類	61	23	17	9	12	5	10	6	2	42	19	60	1	-	-	57	-	61	
そう菜類	加熱そう菜類	288	16	253	12	15	2	2	3	1	276	12	-	-	-	-	264	-	286	
	非加熱そう菜類	321	52	118	38	70	20	27	37	11	-	-	311	10	-	-	287	-	320	
生菓子	159	38	72	26	31	14	4	12	-	125	34	-	-	-	-	156	-	157	-	
漬物	19	-	4	-	2	1	1	5	6	-	-	19	-	-	-	-	-	-	-	
ゆでめん・むしめん	8	-	4	1	3	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	8	-	
調理用器具	387	45	283	28	40	12	6	15	3	350	37	-	-	-	-	-	-	380	-	
調理従事者手指	139	16	42	24	54	7	3	9	-	129	10	-	-	-	-	-	-	137	2	
総数	1,538	244	836	159	273	77	63	100	27	1,039	155	437	11	35	1	847	-	1,448	4	

資料：健康安全室