

表 274 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						大腸菌群				重点検査項目					
			数						陰性	陽性	E.coli 検査件数	腸炎ピブリオ 検査件数	サルモネラ 検査件数	黄色ブドウ球菌 検査件数				
			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			
鮮生 魚食 介類 用	さしみ	43	15	2	7	14	8	5	6	1	33	10	-	-	-	-	-	
	すし	14	7	-	2	7	1	-	4	-	8	6	-	-	-	-	-	
	貝類	2	-	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	
魚肉 ねり製 品	魚肉	9	1	8	-	-	1	-	-	-	8	1	-	-	-	-	9	
	肉製品	14	3	9	3	1	-	-	-	1	13	1	-	-	-	-	14	
	豆腐	6	3	1	2	3	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	6	
魚介 類	その他豆腐	36	9	3	7	14	7	1	3	1	30	6	-	-	-	-	36	
	魚介類	14	3	5	2	2	1	1	1	2	14	-	-	-	-	-	14	
	弁当類	83	29	30	12	22	12	4	2	1	54	29	-	-	-	-	81	
そう 菜類	調理ごはん類	64	28	23	4	17	8	2	9	1	39	25	-	-	-	-	64	
	加熱そう菜類	294	28	232	22	24	8	4	3	-	266	28	-	-	-	-	291	
	非加熱そう菜類	182	25	90	13	32	17	6	21	3	-	-	-	-	-	-	176	
漬 物	生菓	110	33	48	14	27	6	6	7	2	81	29	-	-	-	-	110	
	漬物	12	2	-	2	4	-	-	4	2	-	-	-	-	-	-	-	
	ゆでめん・むしめん	11	-	7	1	1	2	-	-	-	11	-	-	-	-	-	11	
調理 器具	調理器具	494	65	339	41	66	17	8	16	7	442	52	-	-	-	-	494	
	調理従事者手指	137	27	22	23	62	16	4	9	1	117	20	-	-	-	-	137	
	総数	1,525	278	819	156	297	104	41	85	22	1,124	207	2	323	1	50	728	4

注) 今年度から、保健所実施施設と市場実施施設を分けた。  
資料：健康安全室