

表 287 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 ／ 検査件数	腸炎ビブリオ ／ 検査件数	サルモネラ ／ 検査件数	黄色ブドウ球菌 ／ 検査件数
鮮生 魚食 介類	さしみ すし 貝類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		4	2	1	11	1	2	1	16	3	-	-	-	-	-
魚肉 製品	ねり製 品	-	242	3	4	-	-	-	-	249	-	-	-	-	-
		2	6	-	1	-	-	1	-	8	-	-	-	-	249
食 豆	包装 豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
腐 豆腐	その他 豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介 類	加工 品	7	8	9	3	-	4	2	31	3	-	-	-	-	34
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
弁 当類	調理ご はん類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
そう 菜類	加熱 そう菜類	6	21	3	9	2	2	1	27	5	-	-	-	-	35
		-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
		3	2	-	-	-	-	1	3	-	-	-	-	-	3
生 漬物	菓子 物	3	22	1	4	4	-	1	2	-	-	-	-	-	-
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ゆで めん・ むしめ ん	調理 器具	57	47	5	31	20	11	22	19	111	44	-	-	-	155
		22	4	1	6	6	1	3	1	13	6	-	-	-	1
総 数		87	357	22	75	36	16	34	25	458	61	-	-	-	505

注) 今年度から、保健所実施分と市場実施分を分けた。

資料：健康安全室