

20-4 新潟県食品の指導基準に基づく検査実施状況

平成18年度

食 品 等	検体数	要注意 検体数	検 査 項 目 数													
			総 数		一般細菌数		大腸菌群		大腸菌		サルモネラ		黄色ブドウ球菌		カンピロバクター	
			検査数	要注意数	検査数	要注意数	検査数	要注意数	検査数	要注意数	検査数	要注意数	検査数	要注意数	検査数	要注意数
総 数	50	9	159	11	50	8	12	-	38	3	27	-	27	-	5	-
未加熱食品群	16	6	32	8	16	5	-	-	16	3	-	-	-	-	-	-
カット野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物（浅漬）	6	2	12	2	6	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
そうざい半製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類乾製品（一夜干し）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用魚介類	10	4	20	6	10	3	-	-	10	3	-	-	-	-	-	-
未加熱そうざい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱食品群	12	-	48	-	12	-	12	-	-	-	10	-	10	-	4	-
加熱そうざい	10	-	44	-	10	-	10	-	-	-	10	-	10	-	4	-
包装ゆでめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物（浅漬以外）	2	-	4	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉練り製品（特殊包装かまぼこ）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚肉練り製品（その他の魚肉練り製品）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
複合食品群	22	3	79	3	22	3	-	-	22	-	17	-	17	-	1	-
生菓子	10	-	40	-	10	-	-	-	10	-	10	-	10	-	-	-
弁当・調理パン類	7	2	29	2	7	2	-	-	7	-	7	-	7	-	1	-
豆腐	5	1	10	1	5	1	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-
ゆでがに	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ふきとり	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
調理器具	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
手 指	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

注：「要注意」は新潟県指導基準に規定する「要注意」と判定されたものを表す。  
 （汚染源の究明及び排除に関して指導を行う必要のある判定区分）