

19-6 新潟県食品の指導基準に基づく検査実施状況

【魚沼計】

令和3年度末現在

食 品 等	検体数	要注意	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	
			検体数	検査数	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	5	-	18	-	5	-	-	-	5	-	4	-	4	-	-	-
未加熱食品群	1	-	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
カット野菜	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物（浅漬）	1	-	2	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
そうざい半製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
魚介類乾製品（一夜干し）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
生食用魚介類	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
未加熱そうざい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱食品群	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
加熱そうざい	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
包装ゆでめん	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬物（浅漬以外）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4	-	16	-	4	-	-	-	4	-	4	-	4	-	-	-
生菓子	2	-	8	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-
弁当・調理パン類	2	-	8	-	2	-	-	-	2	-	2	-	2	-	-	-
豆腐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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）