## 細菌担当(平成19年度)

病原細菌関係取扱い件数

(平成19年度)

(十八八十五十五)				
検体数	項目数			
40	600			
54	474			
1,982	7,319			
93	166			
2,092	20,326			
69	69			
871	871			
5,201	29,825			
	40 54 1,982 93 2,092 69 871			

## 乳等の収去検査結果

(平成19年度)

					双1941反)	
食品区分	検査	検査	不適			
	検体数	項目数	検体数	生菌数	大腸菌群	その他
乳						
牛乳	3	9	0			
特別牛乳	1	3	0			
乳製品						
発酵乳	1	2	0			
クリーム	5	15	0			
ナチュラルチーズ	81	87	0			
プロセスチーズ	7	14	0			
乳飲料	1	3	0			
乳類加工品						
乳及び乳製品を主原料とする食品	0	0	0			
アイスクリーム類・氷菓						
アイスクリーム	2	4	0			
アイスミルク	2	5	0			
ラクトアイス	0	0	0			
氷菓	12	24	0			
合計	115	166	0			

## 収去検査結果(乳等·苦情食品および菌株同定検査を除く)

(平成19年度)

	検査	検査	不適·違反			不適·違反理由		
食品区分	検体数	項目数	検体数	生菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	
魚介類	20	56						
無加熱摂取冷凍食品	9	18						
凍結直前に加熱された	00	50	4	4				
加熱後摂取冷凍食品	28	56	1	1				
凍結直前未加熱の	00	45						
加熱後摂取冷凍食品	22	45						
魚介類加工品								
魚肉ねり製品	70	77						
冷凍ゆでかに	2	2						
肉・卵類及びその加工品								
牛肉	33	161						
豚肉	22	126						
鶏肉	100	824						
馬肉	2	6						
生食用食肉	13	47						
その他の肉・内臓	21	95	2			2		
非加熱食肉製品	42	81	1					
特定加熱食肉製品	5	15						
乾燥食肉	1	1						
加熱食肉・包装後加熱	17	34						
加熱食肉·加熱後包装	92	276						
穀類及びその加工品								
生めん類	19	57						
ゆでめん・蒸しめん類	3	12	1	1				
野菜・果実及びその加工品								
野菜果物	17	51						
一夜漬け	5	18						
漬物(一夜漬けを除く)	1	3						
豆類(煮豆を除く)	3	9						
菓子類	-	-						
洋生菓子	105	372	10		7		3	
和生菓子	2	6					-	
その他(生あんのみ)	5	18						
清涼飲料水	ŭ							
ミネラルウォーター	3	4						
ミネラルウォーター(未殺菌)	8	27						
炭酸飲料	13	15						
果汁入り飲料	6	10						
その他	16	29						
氷雪	10	20						
ホョ その他の食品								
弁当類(加熱処理品)	10	35	1				1	
弁当類(未加熱処理品)	6	13	1				ı	
加熱惣菜	54	185	3	2			1	
非加熱惣菜	54 54	277	J	4			1	
非加热 <b>忍采</b> 煮豆	5 <del>4</del> 2	6						
<sup>魚豆</sup> 缶詰∙瓶詰め	1	4						
古品・刑品の その他	26	88						
	858	3,159	19	4	7	2	5	

## クラミジア トラコマチス抗体検査検体数及び陽性率(%)

(平成19年度)

					( 1	- 1 122)
	検査検体数	陽性数 <sup>*</sup> <u>lgG抗体</u>		<u>IgG抗体</u>		<u>\抗体</u>
			検体数	陽性率(%)	検体数	陽性率(%)
福祉保健センター	1,036	324	253	24.4	221	21.3
夜間検診	921	307	248	26.9	194	21.1
土曜検診	454	125	91	20.0	86	18.9
合計	2,411	756	592	24.6	501	20.8

<sup>\*</sup> 陽性数はIgG抗体及びIgA抗体が検出された例数を示す