細菌担当(平成21年度)

細菌関係取扱い検体数(平成21年度)

項目	検体数	項目数
結核検査	493	493
リケッチア・クラミジア・マイコプラズマ	1,969	3,933
食中毒	1,147	7,435
食品等検査		
食品細菌関係	980	3,092
食中毒関係	442	2,690
腸管出血性大腸菌関係	170	170
細菌検査		
分離•同定•検出		
腸管系細菌	811	3,967
腸管出血性大腸菌	437	1,013
その他	130	278
核酸検査	252	252
薬剤耐性検査	98	98
合計	6,929	23,421

乳等の収去検査結果(平成21年度)

& L E /\	検査	検査	不適	不適理由
食品区分	検体数	項目数	検体数	生菌数
乳				
牛乳	2	6		
成分調整牛乳	2	6		
特別牛乳	1	3		
乳製品				
クリーム	3	9		
ナチュラルチーズ	14	14		
乳飲料	1	3		
発酵乳	6	12		
乳類加工品				
乳及び乳製品を主原料とする食品	1	1		
乳酸菌飲料	1	2		
アイスクリーム類・氷菓				
アイスクリーム	4	8		
アイスミルク	6	12		
ラクトアイス	3	6		
氷菓	17	39	1	1
合計	61	121	1	1

収去検査結果(乳等を除く) (平成21年度)

食品区分	検査 検査		不適・違反 -	不適•違反理由		
	件数	項目数	件数	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ 球菌
無加熱摂取冷凍食品	10	23				
凍結直前に加熱された	26	56				
加熱後摂取冷凍食品	20	90				
凍結直前未加熱の	28	57				
加熱後摂取冷凍食品	28	97				
魚介類加工品						
魚肉ねり製品	50	55				
冷凍ゆでかに	2	8				
肉・卵類及びその加工品						
牛肉	56	181				
豚肉	19	86				
鶏肉	115	910				
その他の肉・内臓	40	162				
非加熱食肉製品	25	121				
特定加熱食肉製品	11	52				
加熱食肉製品•包装後加熱	7	14				
加熱食肉製品·加熱後包装	79	242				
かん詰・びん詰の食肉製品	7	14				
穀類及びその加工品						
生めん類	6	18				
ゆでめん・蒸しめん類	43	81	1*	1	1	
その他	2	4				
野菜・果実及びその加工品						
野菜	20	80				
ナッツ類	2	6				
豆類	1	2				
豆腐・油揚げ	18	30				
一夜漬け	2	4				
漬物(一夜漬けを除く)	6	23				
菓子類						
洋生菓子	54	172	8*	2	6	1
和生菓子	30	54				
あん	23	54				
その他	15	29				
清涼飲料水						
ミネラルウォーター	3	3				
ミネラルウォーター(未殺菌)	7	25				
炭酸飲料	14	14				
果汁入り飲料	14	14				
その他	20	20				
水(調理用水等)	3	6				
その他の食品	Ū	Ü				
弁当類(加熱処理品)	9	28				
弁当類(未加熱処理品)	9	15				
加熱惣菜	49	133				
非加熱惣菜	16	32				
煮豆	3	9				
その他	2	3				
合計	846	2,840	9*	3	7	1

^{*1}検体で2項目不適・違反となったものが2検体あり

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21年度)

—————————————————————————————————————	陽性数* -	IgA抗体		IgG抗体		
	计刻	十数 物注数	陽性数	率(%)	陽性数	率(%)
福祉保健センター	623	208	137	22.0	167	26.8
夜間検診	1,042	312	222	21.3	232	22.3
土曜検診	299	87	60	20.1	65	21.7
合計	1,964	607	419	21.3	464	23.6

^{*}陽性数はIgA抗体及びIgG抗体が検出された例数