

資料の作成に当たり利用可能と考えられる統計資料の例

国産畜水産食品の年間一人当たりの消費量を算出するための基礎データ（2001年）

項目 食品名*	1人1日当 たりの摂取 量 ^{a)} (g/人/日)	家計消費にお ける1人1年当 たり購入量 ^{b)} (kg/人/年)	1年間の出回り推定量(t) ^{c)}		家計消費の 占める割合 (推計)(%) ^{c)}
			全体	国産品	
牛肉	11.3	2.3	913,035	320,075	33
豚肉	30.9	5.2	1,548,339	864,598	42
その他の畜肉	0.4	-	-	-	-
鶏肉	20.6	3.6	1,751,581	1,216,757	31
その他の鳥肉	0.2	-	-	-	-
卵類	36.8	10.5	2,628,671	2,514,218	53
牛乳	105.5	156(200mL本)	-	-	-
生魚介	61.1	13.5	-	-	-

資料：a 厚生労働省「国民栄養調査」、b 総務省「家計調査報告」、c 農畜産業振興機構「畜産物需給関連データ」(<http://lin.lin.go.jp/alice/statis/dome/data2/nstatis.htm>)

*「食品名」には、厚生労働省「国民栄養調査」の「食品群別」を用いた。なお、「卵類」については、「家計調査報告」及び「畜産物需給関連データ」では「鶏卵」の値を掲載した。

食品中の食中毒菌汚染実態

<肉類の汚染状況>

検体名	検体数	E.coli 陽性数(%)		サルモネラ 陽性数(%)		O157 陽性数(%)	
		陽性数	(%)	陽性数	(%)	陽性数	(%)
ミンチ肉(牛)	244	131	53.7	6	2.5	0	0.0
ミンチ肉(豚)	149	103	69.1	3	2.0	0	0.0
ミンチ肉(牛豚混合)	70	36	51.4	2	2.9	0	0.0
ミンチ肉(鶏)	83	56	67.5	24	28.9	0	0.0
牛レバー	67	37	55.2	2	3.0	0	0.0
牛レバー(生食)	19	9	47.4	0	0.0	0	0.0
豚レバー	1	1	100.0	0	0.0	0	0.0

<生食用魚介類加工品の汚染状況>

分類	検体名	加熱工程なし			加熱工程あり		
		検体数	>100/g [*]	(%)	検体数	>100/g [*]	(%)
魚類	まぐろ	110	0	0.0	0	0	0.0
	たい	32	0	0.0	0	0	0.0
	あじ	23	0	0.0	0	0	0.0
	かつお	19	0	0.0	0	0	0.0
	さけ	12	0	0.0	0	0	0.0
	はまち	11	0	0.0	0	0	0.0
	ぶり	10	0	0.0	0	0	0.0
	その他	52	0	0.0	0	0	0.0
その他	えび	10	0	0.0	1	0	0.0

資料：厚生労働省「平成12年度食品中の食中毒菌汚染実態調査結果」

(<http://www.mhlw.go.jp/houdou/0104/h0427-3.html>)

*検体1g当たりの腸炎ビブリオ最確数が100個を超えた検体数。