

**附表 微生物等の検査結果に関する規格基準**

1. 細菌，理化学的規格基準

○食品衛生法等食品に関する法令以外の規格基準

検査項目	冷凍牛肉	冷凍豚肉	冷凍鶏肉	冷凍魚介類	油揚類	その他食品
一般生菌数	100万/g以下 ( $1 \times 10^6$ 以下)					左に準じる
大腸菌群	陰性					
0157・26・111	陰性					
腸炎ビブリオ				陰性		
カンピロバクター			陰性			
サルモネラ菌	陰性					
ヒスタミン				10mg/100g以下		
揮発性塩基窒素（注）	20mg%以下					
酸価					3.0以下	
過酸化物価					30.0以下	

注) 揮発性塩基窒素は魚介類の種類によっては、高い値が出るものもある。

2. 上記以外の食材は、食品衛生法等食品関連法令の規格基準による。

**【参考】神戸市学校給食で使用する食材とその食品衛生法等の規格基準**

食材名	規格基準
牛乳	細菌数 (5万/ml以下)，大腸菌群 (陰性)
アイスクリーム	細菌数 (3万/g以下)，大腸菌群 (陰性)，乳脂肪分8%以上，乳固形分15%以上
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前加熱済)	細菌数 (10万/g以下)，大腸菌群 (陰性)
加熱後摂取冷凍食品 (凍結直前未加熱)	細菌数 (300万/g以下)，大腸菌 (陰性)
ゆでめん	細菌数 (10万/g以下)，大腸菌群 (陰性)，黄色ブドウ球菌 (陰性)
生めん	細菌数 (300万/g以下)，大腸菌 (陰性)，黄色ブドウ球菌 (陰性)
パン	
みそ	細菌数 (10万/g以下)
納豆	
凍豆腐	細菌数 (10万/g以下)，大腸菌群 (陰性)，黄色ブドウ球菌 (陰性)
食肉製品 (包装後加熱：ソーセージ等)	細菌数 (10万/g以下)，大腸菌群 (陰性)，クロストリジウム (1,000/g以下)
食肉製品 (加熱後包装：ウインナー・ベーコン等)	細菌数 (10万/g以下)，大腸菌 (陰性)，サルモネラ菌 (陰性)，黄色ブドウ球菌 (1,000/g以下)
野菜類	残留農薬基準は、食品衛生法残留農薬基準による