

附表 食品衛生検査に関する規格基準

1 食品衛生法等食品関係法令に定める規格基準※

食材名	規格基準
食肉製品（加熱後包装）	大腸菌（陰性）、黄色ブドウ球菌（1,000/g以下）、サルモネラ属菌（陰性）
魚肉ねり製品	大腸菌群（陰性）
無加熱摂取冷凍食品	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）
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	発育し得る微生物（陰性）
牛乳	細菌数（5万/ml以下）、大腸菌群（陰性）、
クリーム	細菌数（10万/g以下）、大腸菌群（陰性）
プロセスチーズ	大腸菌群（陰性）
アイスクリーム	細菌数（10万/g以下）、大腸菌群（陰性）

※残留農薬及び放射性物質にかかる基準は、別途国が定める基準による。

2 神戸市食品衛生監視指導計画等を参考に定める基準

食材名	検査項目
冷凍牛肉	一般生菌数（100万/g以下（ 1×10^6 以下））、大腸菌（陰性）
冷凍豚肉	一般生菌数（100万/g以下（ 1×10^6 以下））、大腸菌（陰性）
冷凍鶏肉	一般生菌数（100万/g以下（ 1×10^6 以下））、大腸菌（陰性）、サルモネラ属菌（陰性）、カンピロバクター（陰性）
冷凍魚介類	一般生菌数（100万/g以下（ 1×10^6 以下））、腸炎ビブリオ（陰性）※1、ヒスタミン（10mg/100g以下）※2
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）
油揚げ類	細菌数（10万/g以下）、酸価（3.0以下）、過酸化値（30.0以下）
米飯	細菌数（10万/g以下）
パン	細菌数（10万/g以下）

※1 わかさぎ（川魚）は除く

※2 赤身魚のみ