

自社分析成績書

御中

株式会社 あけぼの海産

兵庫県相生市壺根5133-32

TEL 0791-24-2185(代)

品質管理課

検査担当者 三村祐子

検査責任者 花田恭孝

検体名				微生物検査項目				
検体 No.		加工日	検査開始日	採取海域	生菌数 (/g)	大腸菌 (MPN) (/100g)	腸炎ビブリオ (MPN) (/g)	黄色ブドウ球菌
No1	A	10/15	10/16	相生	<300 (230)	<18	<3.0	陰性
	B	10/15	10/16	室津	1,500	<18	<3.0	陰性
No2	A	10/16	10/17	相生	1,400	<18	<3.0	陰性
	B	10/16	10/17	室津	5,000	<18	<3.0	陰性
No3	A	10/17	10/18	相生	6,700	<18	<3.0	陰性
	B	10/17	10/18	室津	1,900	<18	<3.0	陰性
No4	A	10/18	10/19	相生	880	<18	<3.0	陰性
	B	10/18	10/19	室津	1,100	<18	<3.0	陰性
No5	A	10/19	10/20	相生	8,100	<18	<3.0	陰性
	B	10/19	10/20	室津	1,800	<18	<3.0	陰性
No6	A	10/20	10/21	相生	1,200	<18	3.0	陰性
	B	10/20	10/21	室津	8,200	<18	3.0	陰性
No7	A	10/21	10/22	相生	680	<18	<3.0	陰性
	B	10/21	10/22	室津	5,100	<18	<3.0	陰性

備考

製品検査 (商品製造後 5°Cにて保管後 店着状態と同じ 翌日から検査開始)

生食用カキの規格基準にて、生菌数 (50000/g以下) 大腸菌 (230/100g以下) 腸炎ビブリオ (100/g以下)

が法令で定められています。今回の検査は全て規格基準以内でした。