

# 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	10/29	10/30	相生	2,400	<18	<3.0	陰性
	B	10/29	10/30	室津	1,700	<18	<3.0	陰性
No2	A	10/30	10/31	相生	720	<18	<3.0	陰性
	B	10/30	10/31	室津	800	<18	<3.0	陰性
No3	A	10/31	11/1	相生	2,200	<18	9.1	陰性
	B	10/31	11/1	室津	410	<18	<3.0	陰性
No4	A	11/1	11/2	相生	870	<18	<3.0	陰性
	B	11/1	11/2	室津	810	<18	<3.0	陰性
No5	A	11/2	11/3	相生	1,900	<18	<3.0	陰性
	B	11/2	11/3	室津	<300(40)	<18	<3.0	陰性
No6	A	11/3	11/4	相生	570	<18	3.6	陰性
	B	11/3	11/4	室津	870	<18	<3.0	陰性
No7	A	11/4	11/5	相生	1,700	<18	<3.0	陰性
	B	11/4	11/5	室津	1,400	<18	<3.0	陰性

備考

製品検査（商品製造後 5℃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。