

## 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	11/19	相生	2,000	<18	<3.0	陰性
	B	11/19	室津	3,000	<18	<3.0	陰性
No2	A	11/20	相生	840	<18	<3.0	陰性
	B	11/20	室津	1,700	<18	<3.0	陰性
No3	A	11/21	相生	2,900	<18	<3.0	陰性
	B	11/21	室津	1,700	<18	<3.0	陰性
No4	A	11/22	相生	3,100	<18	12.0	陰性
	B	11/22	室津	3,400	<18	<3.0	陰性
No5	A	11/23	相生	2,500	<18	<3.0	陰性
	B	11/23	室津	1,700	<18	<3.0	陰性
No6	A	11/24	相生	6,100	<18	<3.0	陰性
	B	11/24	室津	3,500	<18	<3.0	陰性
No7	A	11/25	相生	8,600	<18	<3.0	陰性
	B	11/25	室津	<300 (60)	<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。