

自社分析成績書

御中

株式会社 あげぼの海産
 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	11/26	相生	<300(140)	<18	<3.0	陰性
	B	11/26	室津	550	<18	<3.0	陰性
No2	A	11/27	相生	<300(270)	20	<3.0	陰性
	B	11/27	室津	1,300	20	<3.0	陰性
No3	A	11/28	相生	940	<18	<3.0	陰性
	B	11/28	室津	1,400	<18	<3.0	陰性
No4	A	11/29	相生	<300(190)	<18	<3.0	陰性
	B	11/29	室津	2,200	<18	<3.0	陰性
No5	A	11/30	相生	1,300	<18	<3.0	陰性
	B	11/30	室津	1,200	<18	<3.0	陰性
No6	A	12/1	相生	900	<18	<3.0	陰性
	B	12/1	室津	480	<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。