

## 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	12/17	12/18	虫明	870	<18	<3.0	陰性
No2	A	12/18	12/19	虫明	<300 (200)	<18	<3.0	陰性
No3	A	12/19	12/20	虫明	640	<18	<3.0	陰性
No4	A	12/20	12/21	相生	350	<18	<3.0	陰性
	B	12/20	12/21	室津	<300 (230)	<18	<3.0	陰性
No5	A	12/21	12/22	相生	590	<18	<3.0	陰性
	B	12/21	12/22	室津	<300 (120)	<18	<3.0	陰性
No6	A	12/22	12/23	相生	<300 (140)	<18	<3.0	陰性
	B	12/22	12/23	室津	<300 (110)	<18	<3.0	陰性
No7	A	12/23	12/24	相生	1,000	<18	<3.0	陰性
	B	12/23	12/24	室津	2,500	<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。