

自社分析成績書

御中

株式会社 あけぼの海産

兵庫県相州市壺根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	11/24	11/25	相生	430	<18	4.5	陰性
B	11/24	11/25	室津	790	<18	3.6	陰性
No2 A	11/25	11/26	相生	1,100	<18	<3.0	陰性
B	11/25	11/26	室津	<300(110)	<18	<3.0	陰性
No3 A	11/26	11/27	相生	<300(200)	<18	<3.0	陰性
B	11/26	11/27	室津	5,400	<18	<3.0	陰性
No4 A	11/27	11/28	相生	750	<18	<3.0	陰性
B	11/27	11/28	室津	580	<18	<3.0	陰性
No5 A	11/28	11/29	相生	2,300	<18	<3.0	陰性
B	11/28	11/29	室津	360	<18	<3.0	陰性
No6 A	11/29	11/30	相生	390	<18	<3.0	陰性
B	11/29	11/30	室津	1,700	<18	<3.0	陰性
No7 A	11/30	12/1	相生	460	<18	<3.0	陰性
B	11/30	12/1	室津	920	<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。