

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	11/7	11/8	相生	390	<18	9.1	陰性
B	11/7	11/8	室津	430	<18	7.3	陰性
No2 A	11/8	11/9	相生	630	<18	3.6	陰性
B	11/8	11/9	室津	800	<18	3.6	陰性
No3 A	11/9	11/10	室津	780	<18	15	陰性
No4 A	11/10	11/11	相生	460	<18	9.1	陰性
No5 A	11/11	11/12	相生	490	<18	<3.0	陰性
B	11/11	11/12	室津	520	<18	15	陰性
No6 A	11/12	11/13	相生	780	<18	<3.0	陰性
B	11/12	11/13	室津	540	<18	<3.0	陰性
No7 A	11/13	11/14	相生	420	<18	<3.0	陰性
B	11/13	11/14	室津	470	<18	<3.0	陰性
No8 A	11/14	11/15	相生	340	<18	15	陰性
B	11/14	11/15	室津	360	<18	3.6	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。