

## 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	11/15	11/16	相生	730	<18	21	陰性
B	11/15	11/16	室津	420	<18	9.1	陰性
No2 A	11/16	11/17	相生	1,000	<18	<3.0	陰性
B	11/16	11/17	室津	<300(100)	<18	<3.0	陰性
No3 A	11/17	11/18	相生	750	<18	<3.0	陰性
B	11/17	11/18	室津	<300(270)	<18	7.3	陰性
No4 A	11/18	11/19	相生	490	<18	<3.0	陰性
B	11/18	11/19	室津	340	<18	7.3	陰性
No5 A	11/19	11/20	相生	320	<18	3.6	陰性
B	11/19	11/20	室津	<300(240)	<18	9.1	陰性
No6 A	11/20	11/21	相生	<300(110)	<18	<3.0	陰性
B	11/20	11/21	室津	480	<18	<3.0	陰性
No7 A	11/21	11/22	相生	<300(170)	<18	15	陰性
B	11/21	11/22	室津	450	<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。