

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	2/21	2/22	相生	<300(60)	<18	<3.0	陰性
B	2/21	2/22	室津	<300(30)	<18	<3.0	陰性
No2 A	2/22	2/23	相生	<300(80)	<18	<3.0	陰性
B	2/22	2/23	室津	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No3 A	2/23	2/24	相生	<300(80)	<18	<3.0	陰性
B	2/23	2/24	室津	<300(120)	<18	<3.0	陰性
No4 A	2/24	2/25	相生	<300(110)	<18	<3.0	陰性
B	2/24	2/25	室津	<300(80)	<18	<3.0	陰性
No5 A	2/25	2/26	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
B	2/25	2/26	室津	<300(30)	<18	<3.0	陰性
No6 A	2/26	2/27	相生	<300(40)	<18	<3.0	陰性
B	2/26	2/27	室津	<300(140)	<18	<3.0	陰性
No7 A	2/27	2/28	相生	<300(80)	<18	<3.0	陰性
B	2/27	2/28	室津	<300(40)	<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。