

## 牡蠣検査結果について

東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号

株式会社日本かきセンター



## (1) 細菌検査 検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

	産地	商品名	細菌数 (/g)	E.coli 最確数 (/100g)	腸炎ビブリオ最確数 (/g)	検査日
1	北海道	仙鳳趾	300 未満	18 未満	3.0 未満	9/4
2	北海道	厚岸	630	18 未満	3.0 未満	9/4
3	岩手	大槌	400	20	3.0 未満	9/4
4	愛媛	御荘湾	300 未満	18 未満	3.6	9/4
5	岩手	釜石	300 未満	18 未満	3.0 未満	9/8

【食品衛生法の規格基準が定める、生食用牡蠣の成分規格は以下のとおりです】

- ① 細菌数 50,000/g 以下 ② E.coli 最確数 230/100g 以下 ③ 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

## (2) 定期的ノロウイルス自主検査 検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

	産地	商品名	ノロウイルスの値	検査日
1	北海道	仙鳳趾	UD (検出されず)	9/7
2	北海道	厚岸	UD (検出されず)	9/7
3	岩手	大槌	UD (検出されず)	9/11
4	宮城	歌津	UD (検出されず)	9/11
5	茨城	鹿島	UD (検出されず)	9/11

【食品衛生法において、生食用牡蠣のノロウイルスについての成分規格はないことから、自主検査が主体となっています。厚生労働省通達によるリアルタイム PCR 法を用いた検査では、10コピー以上を陽性と判定することになっています。】

\* 弊社はノロウイルスについて定期的に自主検査を行い、厚生労働省通達の実測値10コピー未満に対しても、厳しい自社基準を設け、クリアした産地のみを生食用でご提供しております。

\* 検査結果は一部抜粋し掲載しております。入荷しております全種類も同様の検査を行い、自社基準をクリアした牡蠣のみを販売しております。

【放射能、貝毒検査は公的機関公表の海域状況を随時考慮し、産地によって検査を実施しております】