

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

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 以下	18 以下	3.0 以下	10/15
2	北海道	サロマ湖	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/15
3	兵庫	赤穂クスタブラン	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/15
4	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/15
5	岩手	釜石	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/20

【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)	10/19
2	岩手	釜石	UD (検出されず)	10/19
3	兵庫	赤穂	UD (検出されず)	10/20
4	広島	安芸津	UD (検出されず)	10/20
5	北海道	サロマ湖	UD (検出されず)	10/21

【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、自社基準値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】