

## 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	兵庫	室津	630	18 以下	3.0 未満	5/10
2	兵庫	坂越	300 以下	18 以下	3.0 未満	5/10
3	広島	情島	300 以下	18 以下	3.0 未満	5/10
4	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 未満	5/10
5	香川	白方	300 以下	18 以下	3.0 未満	5/10

【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	岩手	米崎	自社基準値以下 (検出されず)	5/13
2	岡山	虫明	自社基準値以下 (検出されず)	5/14
3	兵庫	坂越	自社基準値以下 (検出されず)	5/15
4	兵庫	室津	自社基準値以下 (検出されず)	5/16
5	広島	情島	自社基準値以下 (検出されず)	5/16

【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 10 コピー以上を陽性」とする判定に対し、生食用自社基準値として 4.5 コピー以下である産地のみをご提供しております】

\* 4.5 コピー以下は数値的根拠に基づき、設定した自社基準です。

\* 細菌およびノロウイルス検査結果は一部抜粋し掲載しております。各店で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ご提供しております。

【放射性物質、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】