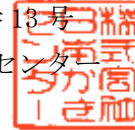


## 牡蠣検査結果について

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	岩手	米崎	300 以下	18 以下	3.0 未満	4/24
2	兵庫	室津	520	18 以下	3.0 未満	4/24
3	兵庫	岩見	300 以下	18 以下	3.0 未満	4/24
4	兵庫	赤穂	300 以下	18 以下	3.0 未満	4/24
5	岡山	虫明	300 以下	18 以下	3.0 未満	4/24

【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	兵庫	室津	自社基準値以下 (検出されず)	4/22
2	岩手	米崎	自社基準値以下 (検出されず)	4/30
3	岡山	虫明	自社基準値以下 (検出されず)	4/30
4	福岡	門司	自社基準値以下 (検出されず)	4/30
5	長崎	五島	自社基準値以下 (検出されず)	4/30

【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】