

## 当店の最新牡蠣検査結果について令和 7 年 10 月 10 日

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<br>(/g) | E.coli 最確数<br>(/100g) | 腸炎ビブリオ最確数 (/g) | 検査日  |
|----|----|------|-------------|-----------------------|----------------|------|
| 1  | 長崎 | 九十九島 | 680         | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 2  | 岩手 | 釜石   | 920         | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 3  | 大分 | 蒲江   | 1100        | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 4  | 広島 | 安芸津  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 5  | 大分 | 大入島  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 6  | 徳島 | 鳴門   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 10/7 |
| 7  |    |      |             |                       |                |      |
| 8  |    |      |             |                       |                |      |
| 9  |    |      |             |                       |                |      |
| 10 |    |      |             |                       |                |      |
| 11 |    |      |             |                       |                |      |
| 12 |    |      |             |                       |                |      |
| 13 |    |      |             |                       |                |      |
| 14 |    |      |             |                       |                |      |
| 15 |    |      |             |                       |                |      |
| 16 |    |      |             |                       |                |      |
| 17 |    |      |             |                       |                |      |
| 18 |    |      |             |                       |                |      |
| 19 |    |      |             |                       |                |      |
| 20 |    |      |             |                       |                |      |
| 21 |    |      |             |                       |                |      |
| 22 |    |      |             |                       |                |      |
| 23 |    |      |             |                       |                |      |
| 24 |    |      |             |                       |                |      |
| 25 |    |      |             |                       |                |      |

【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  | 長崎 | 九十九島 | 自社基準値以下（検出されず） | 10/7 |
| 2  | 岩手 | 釜石   | 自社基準値以下（検出されず） | 10/7 |
| 3  | 大分 | 蒲江   | 自社基準値以下（検出されず） | 10/8 |
| 4  | 広島 | 安芸津  | 自社基準値以下（検出されず） | 10/8 |
| 5  | 大分 | 大入島  | 自社基準値以下（検出されず） | 10/8 |
| 6  | 徳島 | 鳴門   | 自社基準値以下（検出されず） | 10/7 |
| 7  |    |      |                |      |
| 8  |    |      |                |      |
| 9  |    |      |                |      |
| 10 |    |      |                |      |
| 11 |    |      |                |      |
| 12 |    |      |                |      |
| 13 |    |      |                |      |
| 14 |    |      |                |      |
| 15 |    |      |                |      |
| 16 |    |      |                |      |
| 17 |    |      |                |      |
| 18 |    |      |                |      |
| 19 |    |      |                |      |
| 20 |    |      |                |      |
| 21 |    |      |                |      |
| 22 |    |      |                |      |
| 23 |    |      |                |      |
| 24 |    |      |                |      |
| 25 |    |      |                |      |

【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】

| 検体名   | 細菌数 (/ml) | E.coli 最確数 (/ml) | 腸炎ビブリオ最確数 (/ml) | 検査日 |
|-------|-----------|------------------|-----------------|-----|
| 海洋深層水 | 0         | 1.8 以下           | 3.0 以下          | 9/9 |

【ご参考：水道法基準値は細菌数 100/ml 以下となっており、浄化海水の安全性は確保されています】