

当店の最新牡蠣検査結果について令和 7 年 10 月 15 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 (/g)	E.coli 最確数 (/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）	10/14
2	岩手	釜石	自社基準値以下（検出されず）	10/14
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）	10/14
6	徳島	鳴門	自社基準値以下（検出されず）	10/14
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】