

当店の最新牡蠣検査結果について令和 8 年 1 月 23 日

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	サロマ湖	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
2	大分	佐伯	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
3	岩手	米崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
4	岩手	奥松島	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
5	兵庫	坂越	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
6	三重	桃取	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
7	佐賀	伊万里	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
8	長崎	五島列島	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/5
9	岩手	一本松	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/8
10	長崎	小長井	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/17
11	兵庫	相生	300 以下	18 以下	3.0 以下	12/5
12	兵庫	岩見	300 以下	18 以下	3.0 以下	1/7
13	岡山	虫明	300 以下	18 以下	3.0 以下	1/7
14	香川	白方	300 以下	18 以下	3.0 以下	1/7
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	北海道	サロマ湖	0.8	1/7
2	大分	佐伯	自社基準値以下（検出されず）	12/26
3	岩手	米崎	0.4	1/20
4	岩手	奥松島	自社基準値以下（検出されず）	12/23
5	兵庫	坂越	自社基準値以下（検出されず）	1/20
6	三重	桃取	0.5	1/15
7	佐賀	伊万里	0.2	1/20
8	長崎	五島列島	自社基準値以下（検出されず）	1/20
9	岩手	一本松	自社基準値以下（検出されず）	1/20
10	長崎	小長井	自社基準値以下（検出されず）	1/20
11	兵庫	相生	自社基準値以下（検出されず）	1/15
12	兵庫	岩見	自社基準値以下（検出されず）	1/20
13	岡山	虫明	自社基準値以下（検出されず）	1/14
14	香川	白方	0.3	1/13
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	10/22

【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】