

当店の最新牡蠣検査結果について令和 7 年 9 月 17 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	510	18 以下	3.0 以下	9/16
2	宮城	雄勝	5500	18 以下	3.0 以下	9/9
3	岩手	釜石	5700	18 以下	3.0 以下	9/9
4	大分	蒲江	3100	18 以下	3.0 以下	9/9
5	岩手	大槌	3600	18 以下	3.0 以下	9/9
6	兵庫	室津	3100	18 以下	3.0 以下	9/9
7	広島	安芸津	460	18 以下	3.0 以下	9/9
8	香川	小豆島	320	18 以下	3.0 以下	9/9
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）	8/19
2	宮城	雄勝	自社基準値以下（検出されず）	9/3
3	岩手	釜石	自社基準値以下（検出されず）	9/9
4	大分	蒲江	自社基準値以下（検出されず）	9/10
5	岩手	大槌	自社基準値以下（検出されず）	9/1
6	兵庫	室津	自社基準値以下（検出されず）	9/10
7	広島	安芸津	自社基準値以下（検出されず）	9/5
8	香川	小豆島	自社基準値以下（検出されず）	9/3
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】