

## 当店の最新牡蠣検査結果について令和 7 年 6 月 13 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  | 岩手  | 米崎   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 2  | 長崎  | 九十九島 | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 3  | 広島  | 安芸津  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 4  | 北海道 | 仙鳳趾  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 5  | 兵庫  | 室津   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 6  | 長崎  | 五島   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 7  | 岡山  | 虫明   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 8  | 兵庫  | 坂越   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 9  | 長崎  | 小長井  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 10 | 岩手  | 赤崎   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 11 | 広島  | 情島   | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 12 | 宮城  | 志津川  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 6/10 |
| 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  | 岩手  | 米崎   | 自社基準値以下（検出されず） | 6/9  |
| 2  | 長崎  | 九十九島 | 自社基準値以下（検出されず） | 6/13 |
| 3  | 広島  | 安芸津  | 0.5            | 6/9  |
| 4  | 北海道 | 仙鳳趾  | 自社基準値以下（検出されず） | 6/11 |
| 5  | 兵庫  | 室津   | 自社基準値以下（検出されず） | 6/2  |
| 6  | 長崎  | 五島   | 自社基準値以下（検出されず） | 6/10 |
| 7  | 岡山  | 虫明   | 自社基準値以下（検出されず） | 5/22 |
| 8  | 兵庫  | 坂越   | 0.3            | 6/2  |
| 9  | 長崎  | 小長井  | 自社基準値以下（検出されず） | 5/20 |
| 10 | 岩手  | 赤崎   | 自社基準値以下（検出されず） | 6/13 |
| 11 | 広島  | 情島   | 自社基準値以下（検出されず） | 5/26 |
| 12 | 宮城  | 志津川  | 0.4            | 6/9  |
| 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 |
|-----|-----------|------------------|-----------------|-----|
|-----|-----------|------------------|-----------------|-----|

お客様 各位

令和7年6月13日

|       |   |        |        |      |
|-------|---|--------|--------|------|
| 海洋深層水 | 0 | 1.8 以下 | 3.0 以下 | 3/19 |
|-------|---|--------|--------|------|

【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】