お客様 各位 令和7年4月25日

## 当店の最新牡蠣検査結果について令和7年4月25日

東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号力



株式会社日本かきセンタ

## (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

	, ,			D (   ) (   ) (   ) (   )	/V V V H I I V I H // V I I I I I I I I I I I I I I I I I	1007 - 1
	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	岡山	邑久	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
2	兵庫	赤穂	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
3	広島	安芸津	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
4	兵庫	岩見	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
5	兵庫	室津	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
6	長崎	五島	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
7	岡山	虫明	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
8	兵庫	坂越	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
9	福岡	門司	300以下	18以下	3.0 以下	3/19
10	島根	春香	300以下	18以下	3.0 以下	4/14
11	長	小長井	300以下	18以下	3.0 以下	4/16
12	北海道	秀峰	300以下	18以下	3.0 以下	4/7
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

お客様 各位 令和7年4月25日

(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

( – )	/ _ / / / / / / / / / / / / / / / / / /		7,00,4 11 12 13 13	11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-
	産地	商品名	ノロウイルスの値	検査日
1	岡山	邑久	自社基準値以下(検出されず)	4/14
2	兵庫	赤穂	自社基準値以下(検出されず)	4/23
3	広島	安芸津	0.4	4/21
4	兵庫	岩見	0.7	4/14
5	兵庫	室津	0.3	4/23
6	長崎	五島	自社基準値以下(検出されず)	4/23
7	岡山	虫明	0.2	4/24
8	兵庫	坂越	自社基準値以下(検出されず)	4/21
9	福岡	門司	0.3	4/23
10	島根	春香	自社基準値以下(検出されず)	4/16
11	長崎	小長井	自社基準値以下(検出されず)	4/21
12	北海道	秀峰	自社基準値以下(検出されず)	4/21
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	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】