

当店の最新牡蠣検査結果について令和 8 年 3 月 11 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	北海道	サロマ湖	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
2	大分	佐伯	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
3	岩手	米崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
4	三重	桃取	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
5	佐賀	伊万里	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
6	長崎	五島列島	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
7	岩手	一本松	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
8	兵庫	岩見	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
9	岡山	虫明	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
10	香川	白方	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
11	兵庫	室津	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
12	福岡	門司	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/9
13	岩手	大船渡『柔』	300 以下	18 以下	3.0 以下	2/20
14	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/5
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						

【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 8 年 3 月 11 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

	産地	商品名	ノロウイルスの値	検査日
1	北海道	サロマ湖	自社基準値以下（検出されず）	2/19
2	大分	佐伯	自社基準値以下（検出されず）	1/19
3	岩手	米崎	自社基準値以下（検出されず）	3/9
4	三重	桃取	0.1	3/10
5	佐賀	伊万里	0.7	3/6
6	長崎	五島列島	自社基準値以下（検出されず）	2/24
7	岩手	一本松	0.1	3/10
8	兵庫	岩見	0.6	3/5
9	岡山	虫明	自社基準値以下（検出されず）	3/5
10	香川	白方	自社基準値以下（検出されず）	3/5
11	兵庫	室津	0.3	3/9
12	福岡	門司	自社基準値以下（検出されず）	2/26
13	岩手	大船渡『柔』	自社基準値以下（検出されず）	2/18
14	広島	安芸津	0.2	3/10
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

【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	2/9

【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】