

当店の最新牡蠣検査結果について令和8年4月6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	岩手	米崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
2	三重	桃取	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
3	佐賀	伊万里	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
4	長崎	五島列島	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
5	岩手	一本松	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/24
6	兵庫	岩見	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
7	岡山	虫明	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
8	兵庫	室津	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
9	福岡	門司	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
10	岩手	大船渡『柔』	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
11	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
12	北海道	知内	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
13	佐賀	唐津	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
14	愛知	篠島	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/17
15	島根	春香	300 以下	18 以下	3.0 以下	3/27
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4月6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	岩手	米崎	0.3	3/30
2	三重	桃取	自社基準値以下（検出されず）	3/31
3	佐賀	伊万里	0.8	3/16
4	長崎	五島列島	自社基準値以下（検出されず）	3/30
5	岩手	一本松	自社基準値以下（検出されず）	3/31
6	兵庫	岩見	0.3	4/1
7	岡山	虫明	自社基準値以下（検出されず）	3/25
8	兵庫	室津	0.2	4/2
9	福岡	門司	0.2	4/2
10	岩手	大船渡『柔』	0.1	4/1
11	広島	安芸津	自社基準値以下（検出されず）	3/23
12	北海道	知内	0.2	3/30
13	佐賀	唐津	0.2	4/3
14	愛知	篠島	0.2	3/27
15	島根	春香	自社基準値以下（検出されず）	3/30
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	3/17

【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】