

自社分析成績書

御中

株式会社 あげぼの海産

兵庫県相生市壺根5133-32

TEL 0791-24-2185(代)

品質管理課

検査担当者 三村祐子

検査責任者 花田恭孝

検体名				微生物検査項目			
検体 No.	加工日	検査開始日	採取海域	生菌数 (/g)	大腸菌 (MPN) (/100g)	腸炎ビブリオ (MPN) (/g)	黄色ブドウ球菌
No1	A	12/24	相生	<300 (70)	<18	<3.0	陰性
		12/24	室津	<300 (170)	<18	<3.0	陰性
No2	A	12/25	相生	<300 (280)	<18	<3.0	陰性
		12/25	室津	<300 (120)	<18	<3.0	陰性
No3	A	12/26	相生	420	<18	<3.0	陰性
	B	12/26	室津	<300 (280)	<18	<3.0	陰性
No4	A	12/27	相生	<300 (260)	<18	<3.0	陰性
	B	12/27	室津	490	<18	<3.0	陰性
No5	A	12/28	相生	<300 (50)	<18	<3.0	陰性
	B	12/28	室津	<300 (130)	<18	<3.0	陰性
No6	A	12/29	相生	<300 (120)	<18	<3.0	陰性
	B	12/29	室津	430	<18	<3.0	陰性
No7	A	12/30	相生	<300 (180)	<18	<3.0	陰性
	B	12/30	室津	<300 (200)	<18	<3.0	陰性

備考

製品検査（商品製造後 5℃にて保管後 店着状態と同じ 翌日から検査開始）

生食用カキの規格基準にて、生菌数（50000/g以下） 大腸菌（230/100g以下） 腸炎ビブリオ（100/g以下）

が法令で定められています。今回の検査は全て規格基準以内でした。