

2020/11/23

自社分析成績書

御中

株式会社 あけぼの海産
 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	11/12	相生	930	<18	<3.0	陰性
	B	11/12	室津	450	<18	<3.0	陰性
No2	A	11/13	相生	730	<18	<3.0	陰性
	B	11/13	室津	510	<18	<3.0	陰性
No3	A	11/14	相生	1,000	<18	<3.0	陰性
	B	11/14	室津	2,000	<18	<3.0	陰性
No4	A	11/15	相生	700	<18	<3.0	陰性
	B	11/15	室津	1,000	<18	<3.0	陰性
No5	A	11/16	相生	1,200	<18	<3.0	陰性
	B	11/16	室津	1,000	<18	<3.0	陰性
No6	A	11/17	相生	2,000	<18	<3.0	陰性
	B	11/17	室津	6,500	<18	<3.0	陰性
No7	A	11/18	相生	4,300	<18	<3.0	陰性
	B	11/18	室津	4,800	<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。