

## 自社分析成績書

御中

株式会社 あけぼの海産

兵庫県相州市壺根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	3/1	3/2	相生	340	<18	<3.0	陰性
B	3/1	3/2	室津	<300(100)	<18	<3.0	陰性
No2 A	3/2	3/3	相生	420	<18	<3.0	陰性
B	3/2	3/3	室津	370	<18	<3.0	陰性
No3 A	3/3	3/4	相生	<300(40)	<18	<3.0	陰性
B	3/3	3/4	室津	<300(40)	<18	<3.0	陰性
No4 A	3/4	3/5	相生	<300(180)	<18	<3.0	陰性
B	3/4	3/5	室津	<300(180)	<18	<3.0	陰性
No5 A	3/5	3/6	相生	440	<18	<3.0	陰性
B	3/5	3/6	室津	820	<18	<3.0	陰性
No6 A	3/6	3/7	相生	<300(110)	<18	<3.0	陰性
B	3/6	3/7	室津	<300(60)	<18	<3.0	陰性
No7 A	3/7	3/8	相生	<300(210)	<18	<3.0	陰性
B	3/7	3/8	室津	<300(190)	<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。