

自社分析成績書

御中

株式会社 あけぼの海産

兵庫県相生市壱根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	11/28	11/29	岩見	<300(250)	<18	<3.0	陰性
	B	11/28	虫明	340	<18	<3.0	陰性
No2 A	11/30	12/1	相生	440	<18	<3.0	陰性
	B	11/30	虫明	<300(60)	<18	<3.0	陰性
No3 A	12/1	12/2	相生	460	<18	<3.0	陰性
	B	12/1	岩見	<300(60)	<18	<3.0	陰性
	C	12/1	虫明	<300(40)	<18	<3.0	陰性
No4 A	12/2	12/3	岩見	<300(80)	<18	<3.0	陰性
	B	12/2	虫明	590	<18	<3.0	陰性
No5 A	12/3	12/4	相生	<300(130)	<18	<3.0	陰性
	B	12/3	室津	<300(50)	<18	<3.0	陰性
	C	12/3	虫明	610	<18	<3.0	陰性
No6 A	12/4	12/5	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
	B	12/4	虫明	<300(30)	<18	<3.0	陰性
	C	12/4	牛窓	<300(30)	<18	<3.0	陰性

備考

製品検査（商品製造後 5°C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。