

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	2/6	2/7	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
	B	2/6	2/7	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No2	A	2/7	2/8	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
	B	2/7	2/8	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No3	A	2/8	2/9	室津	<300(10)	<18	<3.0	陰性
	B	2/8	2/9	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No4	A	2/9	2/10	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
	B	2/9	2/10	虫明	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No5	A	2/10	2/11	相生	<300(0)	<18	<3.0	陰性
	B	2/10	2/11	虫明	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No6	A	2/11	2/12	相生	<300(100)	<18	<3.0	陰性
	B	2/11	2/12	室津	<300(0)	<18	<3.0	陰性
No7	A	2/12	2/13	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
	B	2/12	2/13	虫明	<300(30)	<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。