

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	3/6	3/7	相生	<300(120)	<18	<3.0	陰性
B	3/6	3/7	虫明	<300(130)	<18	<3.0	陰性
No2 A	3/7	3/8	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
B	3/7	3/8	虫明	<300(40)	<18	<3.0	陰性
No3 A	3/8	3/9	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No4 A	3/9	3/10	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
B	3/9	3/10	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No5 A	3/10	3/11	室津	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No6 A	3/11	3/12	相生	<300(90)	<18	<3.0	陰性
B	3/11	3/12	虫明	<300(150)	<18	<3.0	陰性
No7 A	3/12	3/13	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
B	3/12	3/13	虫明	<300(0)	<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。