

当店の最新牡蠣検査結果について令和 6 年 10 月 22 日

東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号

株式会社日本かきセンター



(1) 細菌検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

	産地	商品名	細菌数 (/g)	E.coli 最確数 (/100g)	腸炎ビブリオ最確数 (/g)	検査日
1	岩手	釜石	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/9
2	岩手	赤崎	300 以下	18 以下	23	10/16
3	大分	大入島	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/11
4	徳島	鳴門	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/9
5	兵庫	室津	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/9
6	兵庫	相生	300 以下	18 以下	3.6	10/15
7	大分	蒲江	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/9
8	兵庫	坂越	300 以下	18 以下	3.6	10/15
9	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/9
10	徳島	和田島	300 以下	18 以下	7.3	10/15
11	香川	小豆島	300 以下	18 以下	15	9/15
12	北海道	サロマ	760	18 以下	3.0 以下	10/11
13	広島	倉橋島	300 以下	18 以下	9.1	10/21
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

【食品衛生法の規格基準が定める、生食用牡蠣の成分規格は以下のとおりです】

- ① 細菌数 50,000/g 以下 ② E.coli 最確数 230/100g 以下 ③腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

(2) 定期的ノロウイルス自主検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

	産地	商品名	ノロウイルスの値	検査日
1	岩手	釜石	自社基準値以下（検出されず）	10/17
2	岩手	赤崎	自社基準値以下（検出されず）	10/21
3	大分	大入島	自社基準値以下（検出されず）	10/18
4	徳島	鳴門	自社基準値以下（検出されず）	9/24
5	兵庫	室津	自社基準値以下（検出されず）	10/16
6	兵庫	相生	自社基準値以下（検出されず）	10/9
7	大分	蒲江	自社基準値以下（検出されず）	10/18
8	兵庫	坂越	自社基準値以下（検出されず）	10/16
9	広島	安芸津	自社基準値以下（検出されず）	10/16
10	徳島	和田島	自社基準値以下（検出されず）	10/18
11	香川	小豆島	自社基準値以下（検出されず）	10/16
12	北海道	サロマ	自社基準値以下（検出されず）	10/18
13	広島	倉橋島		
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

【弊社はノロウイルスについて定期的に自主検査を行い、「厚生労働省通達の 10 コピー以上を陽性」とする判定に対し、生食用自社基準値として 4.5 コピー以下である産地のみをご提供しております】

検体名	細菌数 (/ml)	E.coli 最確数 (/ml)	腸炎ビブリオ最確数 (/ml)	検査日
海洋深層水	0	1.8 以下	3.0 以下	10/15

【ご参考：水道法基準値は細菌数 100/ml 以下となっており、浄化海水の安全性は確保されています】