

当店の最新牡蠣検査結果について令和6年11月5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	10/23
2	岩手	赤崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/25
3	大分	大入島	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/23
4	香川	小豆島	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	10/23
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	10/23
8	兵庫	坂越	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/23
9	広島	安芸津	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/23
10	北海道	サロマ	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/23
11	広島	倉橋島	300 以下	18 以下	9.1	10/21
12						
13						
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)	10/31
2	岩手	赤崎	自社基準値以下 (検出されず)	10/31
3	大分	大入島	自社基準値以下 (検出されず)	10/31
4	香川	小豆島	自社基準値以下 (検出されず)	10/16
5	兵庫	室津	自社基準値以下 (検出されず)	10/30
6	兵庫	相生	自社基準値以下 (検出されず)	10/30
7	大分	蒲江	自社基準値以下 (検出されず)	10/22
8	兵庫	坂越	自社基準値以下 (検出されず)	10/30
9	広島	安芸津	自社基準値以下 (検出されず)	10/30
10	北海道	サロマ	自社基準値以下 (検出されず)	10/31
11	広島	倉橋島	自社基準値以下 (検出されず)	10/30
12				
13				
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	10/23

【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】