

## 生かき試験成績書

2022年 2月15日

登録衛生検査所  
株式会社 広島微生物検査センター  
〒730-0833 広島市中区江波本町5-27  
TEL 082-234-8178 FAX 082-234-8311



2022年 2月12日に依頼されました検体の試験結果を御報告致します。

依頼者名所在地	〒731-4312 広島県安芸郡坂町平成ヶ浜4丁目5-9 有限会社 長船養殖場		
生産者名 作業場所・加工場所	依頼者と同じ		
包装形態・種別	生食用 殻付きかき		
採取箇所	広島湾北部海域		
加工年月日、採取年月日	2022年 2月12日	消費期限	****年**月**日
検査日	2022年 2月14日	判定日	2022年 2月15日

## 検査結果

検査項目	検査結果	成分規格基準	備考
E. coli 最確数 (MPN/100g)	18未満	検体100gにつき 230 以下	成分規格基準及び検査方法は「食品衛生法（食品、添加物等の規格基準）」（平成13年6月7日改正厚生労働省告示第212号及び第213号）の規定による。
細菌数 (個/g)	300未満	検体1gにつき 50,000以下	
腸炎ビブリオ (MPN/g)	***	検体1gにつき 100以下	
塩分濃度 (%)	***	2 % 以上	基準は「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年10月6日）広島県制定による。
TTC反応 (37℃、40分)	***	陽 性	
判 定	上記検査項目は成分規格基準に適合する		