

生かき試験成績書

2022年 2月25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24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 | | |
| 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22日 | 消費期限 | ****年**月**日 |
| 検査日 | 2022年 2月24日 | 判定日 | 2022年 2月25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°C、40分) | *** | 陽 性 | |
| 判 定 | 上記検査項目は成分規格基準に適合する | | |