

生かき試験成績書

2026年 1月11日

登録衛生検査所
株式会社 広島微生物検査
〒730-0833 広島市中区江波本町5-27
TEL 082-234-8178 FAX 082-234-8176



2026年 1月 8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 殻付かき		
採取箇所	広島湾北部海域		
加工年月日、採取年月日	2026年 1月 7日	消費期限	2026年 1月10日
検査日	2026年 1月 9日	判定日	2026年 1月11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)	3未満	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		

生かき試験成績書

2026年 1月11日

登録衛生検査所
 株式会社 広島微生物検査
 〒730-0833 広島市中区江波本町5-27
 TEL 082-234-8178 FAX 082-234-8176



2026年 1月 8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 殻付かき		
採取箇所	広島湾北部海域		
加工年月日、採取年月日	2026年 1月 8日	消費期限	2026年 1月11日
検査日	2026年 1月 9日	判定日	2026年 1月11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)	3未満	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		