

## 生かき試験成績書

2026年 2月22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 082-234-8116



2026年 2月20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<br>有限会社 長船養殖場 |      |             |
| 生産者名<br>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 2月19日                                | 消費期限 | 2026年 2月22日 |
| 検査日               | 2026年 2月20日                                | 判定日  | 2026年 2月22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<br>(MPN/100g) | 18未満               | 検体100gにつき<br>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<br>(個/g)              | 300未満              | 検体1gにつき<br>50,000以下 |   |
| 腸炎ビブリオ<br>(MPN/g)         | 3未満                | 検体1gにつき<br>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<br>(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 |                     |   |