

【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年9月14日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号
厚生労働省食品衛生登録検査機関
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

| | |
|-------|------------|
| 受付年月日 | 2018年9月12日 |
| 試験特記 | |

| 試験品 / 検査項目 | 検査結果 | 単位 | 検査基準及び検査法等 |
|----------------|-------------------|----------|---|
| 【試験品】雄勝産 殻つき牡蠣 | | | 生食用かき |
| 細菌数 (生菌数) | 1.0×10^2 | 以下CFU/g | 検査基準: 5.0×10^4 CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠 |
| E. coli | 18未満 | MPN/100g | 検査基準: 230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠 |
| 腸炎ビブリオ | 3.0未満 | MPN/g | アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法 |
| 試験品特記 | 製造年月日: 2018年9月12日 | | |

| | | | |
|-------|---|-------|-------|
| 報告書番号 | 20180912-0-26-31-1-900006-0-1-1 (58733) | 検査担当者 | 齋藤 一成 |
| | | 検査責任者 | 佐藤 寿夫 |