

【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年10月6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10月3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】 殻付牡蠣			生食用かき
細菌数 (生菌数)	2.1×10 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10月3日 雄勝産		

報告書番号	20181003-0-25-31-1-900006-0-1-1 (59356)	検査担当者	齋藤 一成
		検査責任者	佐藤 寿夫