

自社分析成績書

御中

株式会社 マルト水産

兵庫県相生市壺根5133-32

TEL 0791-22-1887(代)

品質管理課

検査担当者 三村祐子

検査責任者 花田恭孝

検体名				微生物検査項目			
検体 No.	加工日	検査開始日	採取海域	生菌数 (/g)	大腸菌 (MPN) (/100g)	腸炎ピブリオ (MPN) (/g)	黄色ブドウ球菌
No1 A	10/27	10/28	相生	1,200	<18	<3.0	陰性
B	10/27	10/28	室津	950	<18	<3.0	陰性
No2 A	10/28	10/29	相生	1,700	<18	<3.0	陰性
B	10/28	10/29	室津	<300(220)	<18	9.1	陰性
No3 A	10/29	10/30	相生	610	<18	<3.0	陰性
B	10/29	10/30	室津	840	<18	<3.0	陰性
No4 A	10/30	10/31	相生	1,500	<18	15	陰性
B	10/30	10/31	室津	450	<18	7.2	陰性
No5 A	10/31	11/1	相生	7,300	<18	<3.0	陰性
B	10/31	11/1	室津	380	<18	<3.0	陰性
No6 A	11/1	11/2	相生	330	<18	43	陰性
B	11/1	11/2	室津	800	<18	<3.0	陰性
No7 A	11/2	11/3	相生	780	<18	9.1	陰性
B	11/2	11/3	室津	970	<18	3.6	陰性

備考

製品検査（商品製造後 5℃にて保管後 店着状態と同じ 翌日から検査開始）

生食用カキの規格基準にて、生菌数（50000/g以下） 大腸菌（230/100g以下） 腸炎ピブリオ（100/g以下）

が法令で定められています。今回の検査は全て規格基準以内でした。