

## 自社分析成績書

御中

株式会社 マルト水産

兵庫県相生市壱根5133-32

TEL 0791-22-1887

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)	腸炎ビブリオ (MPN) (/g)	黄色ブドウ球菌
No1 A	1/9	1/10	室津	<300(40)	<18	<3.0	陰性
	B	1/9	虫明	<300(90)	<18	<3.0	陰性
No2 A	1/10	1/11	虫明	<300(30)	<18	<3.0	陰性
	B	1/11	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No3 A	1/11	1/12	虫明	<300(30)	<18	<3.0	陰性
	B	1/11	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No4 A	1/12	1/13	虫明	<300(0)	<18	<3.0	陰性
	B	1/12	相生	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No5 A	1/13	1/14	室津	<300(50)	<18	<3.0	陰性
	B	1/13	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No6 A	1/14	1/15	相生	<300(50)	<18	<3.0	陰性
	B	1/14	虫明	<300(50)	<18	<3.0	陰性
No7 A	1/15	1/16	相生	<300(0)	<18	<3.0	陰性
	B	1/15	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性

備考

製品検査（商品製造後 5°C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) 腸炎ビブリオ (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。