

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
 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	2/13	2/14	相生	<300(50)	<18	<3.0	陰性
	B	2/13	2/14	虫明	<300(40)	<18	<3.0	陰性
No2	A	2/14	2/15	室津	<300(10)	<18	<3.0	陰性
	B	2/14	2/15	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No3	A	2/15	2/16	相生	<300(210)	<18	<3.0	陰性
	B	2/15	2/16	虫明	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No4	A	2/16	2/17	相生	<300(0)	<18	<3.0	陰性
	B	2/16	2/17	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No5	A	2/17	2/18	相生	<300(20)	<18	<3.0	陰性
No6	A	2/18	2/19	室津	<300(30)	<18	<3.0	陰性
	B	2/18	2/19	虫明	<300(10)	<18	<3.0	陰性
No7	A	2/19	2/20	相生	<300(160)	<18	<3.0	陰性
	B	2/19	2/20	虫明	<300(10)	<18	<3.0	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。