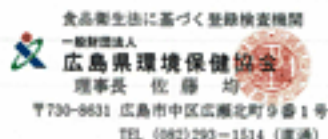


生かき検査成績書

No. F151126009-001

平成27年11月30日



平成27年11月26日 に依頼されました試験検査の結果は次のとおりです。

依頼者名 所在地	有限会社 寺本水産（寺本 龍二） 広島県江田島市 沖美町美能833-8
作業場所・加工場所 生産者・採取海域等	広島県江田島市 沖美町美能833-8
包装形態・種別	生食用 原料
むき身又は加工年月日	平成27年11月26日
消費期限	—
検査年月日	平成27年11月26日～平成27年11月30日

検査結果

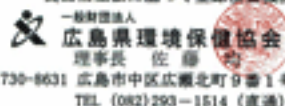
検査項目	検査結果	成分規格基準等	定量下限値
E. coli最雑数	78 (MPN/100g)	230 以下 / 検体 100g	—
細菌数	1400 (個/g)	50000 以下 / 検体 1g	—
腸炎ビブリオ最雑数	3.6 (MPN/g)	100 以下 / 検体 1g	—
—以下余白—			
判 定	上記検査項目は成分規格基準、又は指導基準に適合する		

- 成分規格基準は「食品衛生法（食品、添加物等の規格基準）」（昭和34年厚生省告示第370号）の規定による。
- 基準は、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年10月6日広島県制定）による。
- 各検査項目の検査方法は、成績書の裏面に示す。

試験検査成績書

有限会社 寺本水産（寺本 龍二） 様

食品衛生法に基づく登録検査機関



検体名（種別） 原料（生食用）

採取（むき身）年月日 平成27年12月10日

採取海域 ー

平成27年12月10日 当協会に依頼された上記検体の試験検査の結果は次のとおりです。

試験検査結果

検査項目	検査結果	検査方法	備考
ノロウイルス	陰性	①	1
	陰性		
	陰性		

検査方法


① 「ノロウイルスの検出法について」（食安監発第1022第1号；平成25年10月22日）

備 考

- 1 本試験は、検体1ロットにつき3検体で実施し、総合判定として、1検体でも「陽性」の場合を陽性とします。

試験検査成績書

有限会社 寺本水産 様

食品衛生法に基づく登録検査機関
 一般財団法人
 広島県環境保健協会
 理事長 近光 章
 〒730-8631 広島市中区広瀬北町9番1号
 TEL (082)293-1514 (直通)

検体名 (種別) むき身かき (殻つき)

採取 (むき身) 年月日 平成27年1月8日

採取海域 中部海域

平成 27 年 1 月 8 日 当協会に依頼された上記検体の試験検査の結果は次のとおりです。

試験検査結果

検査項目	検査結果		検査方法	備考
ノロウイルス	陰性	陰性	①	1
		陰性		
		陰性		

検査方法

① 「ノロウイルスの検出法について」(食安監発第1022第1号;平成25年10月22日)

備 考

- 1 本試験は、検体1ロットにつき3検体で実施し、総合判定として、1検体でも「陽性」の場合を陽性とします。

生かき検査成績書

食品衛生法に基づく登録検査機関



一般財団法人

広島県環境保健協会

理事長 近光 章

〒730-8631 広島市中区広瀬北町9番1号

TEL (082)293-1514 (直通)

平成27年1月8日 に依頼されました試験検査の結果は次のとおりです。

依頼者名 所在地	有限会社 寺本水産 広島県江田島市 沖美町美能833-8
作業場所・加工場所 生産者・採取海域等	広島湾中部海域
包装形態・種別	生食用 原料
むき身又は加工年月日	平成27年1月8日
消費期限	—
検査年月日	平成27年1月8日 ~ 平成27年1月13日

検査結果

検査項目	検査結果	成分規格基準等	定量下限値
E. coli最確数	230 (MPN/100g)	230以下 / 検体100g	—
細菌数	600 (個/g)	50000以下 / 検体1g	—
腸炎ビブリオ最確数	3.0> (MPN/g)	100以下 / 検体1g	—
—以下余白—			
判定	上記検査項目は成分規格基準、又は指導基準に適合する		

- 成分規格基準は「食品衛生法（食品、添加物等の規格基準）」（昭和34年厚生省告示第370号）の規定による。
- 基準は、「生かきの取扱いに関する指導要領」（昭和53年10月6日広島県制定）による。
- 各検査項目の検査方法は、成績書の裏面に示す。