

生かき検査成績書



平成29年11月9日 に依頼されました試験検査の結果は次のとおりです。

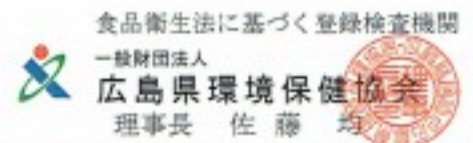
依頼者名 所在地	有限会社 寺本水産 (寺本 龍二) 広島県江田島市 沖美町美能833-8
作業(加工)場所 生産者・採取海域等	広島県江田島市 沖美町美能833-8
包装形態・種別	生食用 原料
むき身又は加工年月日	平成29年11月9日
消費期限	—
検査年月日	平成29年11月9日 ~ 平成29年11月13日

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	18以下 (MPN/100g)	230 以下 / 検体 100g	18
細菌数	300以下 (個/g)	50000 以下 / 検体 1g	300
腸炎ビブリオ最確数	15 (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。

生かき検査成績書



〒730-8631 広島市中区広瀬北町9番1号
TEL (082)293-1514 (直通)

平成29年1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29年1月26日
消費期限	—
検査年月日	平成29年1月26日 ~ 平成29年1月27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	78 (MPN/100g)	230以下 / 検体100g	—
細菌数	300以下 (個/g)	50000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。