

生かき検査成績書



平成30年11月15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(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30年11月15日
消費期限	—
検査年月日	平成30年11月15日～平成30年11月19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	20 (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	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59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。

取扱き食生
施設

証済認確

平成 30 年

西部

保健所

興支所

所在地 江田島市沖美町美能 833-8

氏名 有限会社 寺本水産

屋号 有限会社 寺本水産

No. F175102556-001
平成 30 年 1 月 15 日

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

一般財団法人



広島県環境保健協会

理事長 佐藤 均

〒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 (生食用)

採取海域 —

採取 (むき身) 年月日 平成30年1月11日

平成 30 年 1 月 11 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。