

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(代)
 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	11/5	11/6	相生	2,500	<18	<3.0	陰性
	B	11/5	11/6	室津	310	<18	<3.0	陰性
No2	A	11/6	11/7	相生	1,200	<18	<3.0	陰性
	B	11/6	11/7	室津	6,400	<18	<3.0	陰性
No3	A	11/7	11/8	相生	1,800	<18	<3.0	陰性
	B	11/7	11/8	室津	1,100	<18	<3.0	陰性
No4	A	11/8	11/9	相生	660	<18	<3.0	陰性
	B	11/8	11/9	室津	490	<18	<3.0	陰性
No5	A	11/9	11/10	相生	1,200	<18	<3.0	陰性
	B	11/9	11/10	室津	1,300	<18	<3.0	陰性
No6	A	11/10	11/11	相生	670	<18	<3.0	陰性
	B	11/10	11/11	室津	7,400	<18	<3.0	陰性
No7	A	11/11	11/12	相生	1,900	<18	<3.0	陰性
	B	11/11	11/12	室津	610	<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。