

試験成績証明書

2017年3月8日

依頼者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所 殿

2017年2月27日当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。



一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
 福岡検査所
 福岡市博多区博多駅南1-2-15
 事務機ビル8階

記

供試品	カキ
検体に関する付帯事項	-

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

試験成績

No	試験項目	試験結果	単位	[検出限界]	試験方法
1	生菌数	<300	/g	-	*1
2	E. coli	<18	MPN/100g	-	*2
3	腸炎ビブリオ	<3.0	MPN/g	-	*3
4	腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157	陰性	/25g	-	*4
5	ノロウイルス	陰性	-	-	*5
6	麻痺性貝毒 (中腸腺を含むむき身について)	<2.0	MU/g	2.0	*6
7	下痢性貝毒(オカダ酸群) (中腸腺を含むむき身について)	検出せず	mgOA当量/kg	0.01	*7

試験方法

- *1: 標準寒天平板培養法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格
- *2: EC培地 MPN法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格
- *3: アルカリペプトン水MPN法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格に準ずる
- *4: mEC培地増菌法 平成26年11月20日付け食安監発1120第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌O26、O103、O111、O121、O145及びO157の検査法」
- *5: 平成15年11月5日付け食安監発第1105001号別添「ノロウイルスの検出法」
- *6: 昭和55年7月1日付け環乳第30号「貝毒の検査法等について」
- *7: 平成27年3月6日付け食安基発0306第4号・食安監発0306第2号「下痢性貝毒(オカダ酸群)の検査について」

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得てください。

(1枚中1)

試験成績証明書

2017年3月8日

依頼者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所 殿

2017年2月27日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。

一般財団法人 日本冷凍食品検査協会
 福岡検査所
 福岡市博多区博多駅南1-2-15
 事務機ビル8階



記

供試品	海水
検体に関する付帯事項	生産海域

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

試験成績

No	試験項目	試験結果	単位	[検出限界]	試験方法
1	生菌数	< 30	/ml	—	*1
2	大腸菌群	< 1.8	MPN/100ml	—	*2

試験方法

*1: 標準寒天平板培養法

*2: LB, BGLB法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの加工基準

以下余白