

## 当店の最新牡蠣検査結果について

株式会社海洋深層水かきセンター



当店では全ての生牡蠣において、清浄性の高いきれいな海洋深層水で浄化した「8th sea oyster（エイシーオイスター）」をご提供しています。独自の安全基準で、お客様へさらに安心安全な生牡蠣をご提供しております。

## (1) 細菌検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

|   | 産地 | 商品名 | 細菌数<br>(/g) | E.coli 最確数<br>(/100g) | 腸炎ビブリオ最確数 (/g) | 検査日  |
|---|----|-----|-------------|-----------------------|----------------|------|
| 1 | 岩手 | 赤崎  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 4/9  |
| 2 | 兵庫 | 坂越  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 4/16 |
| 3 | 岡山 | 虫明  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 4/16 |
| 4 | 長崎 | 五島  | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 4/16 |
| 5 | 長崎 | 小長井 | 300 以下      | 18 以下                 | 3.0 以下         | 4/18 |

【食品衛生法の規格基準が定める、生食用牡蠣の成分規格は以下のとおりです】

① 細菌数 50,000/g 以下 ② E.coli 最確数 230/100g 以下 ③ 腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

## (2) 定期的ノロウイルス自主検査

検査依頼機関：一般財団法人 宮城県公衆衛生協会

|   | 産地 | 商品名 | ノロウイルスの値       | 検査日  |
|---|----|-----|----------------|------|
| 1 | 岩手 | 赤崎  | 自社基準値以下（検出されず） | 4/30 |
| 2 | 兵庫 | 坂越  | 自社基準値以下（検出されず） | 4/28 |
| 3 | 岡山 | 虫明  | 自社基準値以下（検出されず） | 4/28 |
| 4 | 長崎 | 小長井 | 自社基準値以下（検出されず） | 4/28 |
| 5 | 長崎 | 五島  | 自社基準値以下（検出されず） | 4/30 |

【弊社はノロウイルスについて定期的に自主検査を行い、「厚生労働省通達の 10 コピー以上を陽性」とする判定に対し、生食用自社基準値として 4.5 コピー以下である産地のみをご提供しております】

＊4.5 コピー以下は数値的根拠に基づき、設定した自社基準です。

＊細菌およびノロウイルス検査結果は一部抜粋し掲載しております。各店で入荷しております全種類も同様の検査を行い、自社基準値をクリアした牡蠣のみをご提供しております。

【放射性物質、貝毒検査は公的機関公表の海域状況を随時考慮し、産地によって検査を実施しております】