

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 (/g)	E.coli 最確数 (/100g)	腸炎ビブリオ最確数 (/g)	検査日
1	宮城	仙鳳趾	300 以下	18 以下	3.0 以下	7/24
2	岩手	釜石	320	18 以下	3.0 以下	7/24
3	岩手	赤崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	7/24
4	宮城	ボクのかき	300 以下	18 以下	3.0 以下	7/24
5	長崎	五島	480	18 以下	3.0 以下	7/24

【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	釜石	自社基準値以下（検出されず）	7/17
2	岩手	大船渡	自社基準値以下（検出されず）	7/22
3	岩手	赤崎	自社基準値以下（検出されず）	7/22
4	宮城	志津川	自社基準値以下（検出されず）	7/22
5	長崎	九十九島	自社基準値以下（検出されず）	7/22

【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】