

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	岩手	釜石	5,700	18 以下	3.0 以下	9/10
2	宮城	ボクのかき	5,500	18 以下	3.0 以下	9/10
3	兵庫	室津	3,100	18 以下	3.0 以下	9/10
4	広島	安芸津	460	18 以下	3.0 以下	9/10
5	長崎	九十九島	510	18 以下	3.0 以下	9/10

【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	広島	安芸津	自社基準値以下（検出されず）	9/5
2	岩手	釜石	自社基準値以下（検出されず）	9/8
3	兵庫	室津	自社基準値以下（検出されず）	9/10
4	大分	蒲江	自社基準値以下（検出されず）	9/10
5	長崎	九十九島	自社基準値以下（検出されず）	9/16

【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】