管理番号 2025-0303　　発行日 2025 年 10 月 30 日

お客様　各位

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

8TH SEA OYSTER 1.0

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（エイスシーオイスター）」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	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/22
2	徳島	鳴門	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/22
3	大分	大入島	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/22
4	アメリカ	ﾋﾟｭｰｼﾞｪｯﾄｻｳﾝﾄﾞ	380	18 以下	3.0 以下	10/17
5	岩手	赤崎	300 以下	18 以下	3.0 以下	10/25

【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	北海道	サロマ湖	自社基準値以下（検出されず）	10/27
2	岩手	釜石	自社基準値以下（検出されず）	10/27
3	岩手	赤崎	自社基準値以下（検出されず）	10/27
4	アメリカ	ﾋﾟｭｰｼﾞｪｯﾄｻｳﾝﾄﾞ	自社基準値以下（検出されず）	10/27
5	徳島	鳴門	自社基準値以下（検出されず）	10/28

【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】

General Oyster