管理番号 2016-0336　　発行日 2017 年 3 月 1 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

当店の国産生カキは清浄性の高い綺麗な海洋深層水で浄化した牡蠣、「Organic Refined Oyster」をご提供しています。

※Organic とはその語源より「牡蠣本来の力」を意図しています。

この浄化方法により、お客様へより安全な生牡蠣をご提供しております。

尚、海外産の生牡蠣は、弊社の安全安心基準検査をクリアした生牡蠣のみ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	北海道	サロマ湖	300 未満	18 未満	3.0 未満	2/10
2	兵庫	室津	300 未満	18 未満	3.0 未満	2/10
3	兵庫	坂越	300 未満	18 未満	3.0 未満	2/10
4	福岡	門司	300 未満	18 未満	3.0 未満	2/10
5	熊本	鏡	300 未満	18 未満	3.0 未満	2/10

【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	長崎	五島列島	UD（検出されず）	2/28
2	長崎	小長井	UD（検出されず）	2/28
3	兵庫	坂越	UD（検出されず）	2/28
4	兵庫	相生	UD（検出されず）	2/28
5	兵庫	室津	UD（検出されず）	2/27

【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 UD(Undetermined)である産地のみをご提供しております】

＊UD とは「ノロウイルスが検出されない」結果です。

＊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。

【放射能、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