

## 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

現在、能登半島地震の影響により入善町海洋深層水取水設備の不具合が発生しており、浄化システムを強化しております。(詳細はこちら <https://www.oysterbar.co.jp/topics/#top>)

変更後のシステムにおいても、独自の安全基準で、お客様へ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	兵庫	岩見	300 未満	18 以下	3.0 未満	3/13
2	兵庫	赤穂	300 未満	18 以下	3.0 未満	3/13
3	岡山	虫明	300 未満	18 以下	3.0 未満	3/13
4	広島	情島	300 未満	18 以下	3.0 未満	3/13
5	福岡	門司	300 未満	18 以下	3.0 未満	3/13

【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

検体名	細菌数 (/ml)	E.coli 最確数 (/ml)	腸炎ビブリオ最確数 (/ml)	検査日
海洋深層水	0	1.8 以下	3 以下	3/13

【ご参考：水道法基準値は細菌数 100/ml 以下となっており、浄化海水の安全性は確保されています】

## (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	米崎	UD (検出されず)	3/11
2	兵庫	坂越	UD (検出されず)	3/11
3	岡山	虫明	UD (検出されず)	3/12
4	福岡	門司	UD (検出されず)	3/12
5	長崎	小長井	UD (検出されず)	3/13

【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。

【放射性物質、及び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】