



第 80G11228001 号

試験成績証明書

依頼者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所 殿

2010年10月15日

2010年10月6日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。

財団法人日本冷凍食品
福岡検査所
福岡市博多区博多駅前1-
事務機ビル3階



記

供試品	生カキ
検体に関する付帯事項	-

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

試験成績

No	試験項目	試験結果	単位	[検出限界]	試験方法
1	生菌数	<300	/g	-	*1
2	E. coli	<18	MPN/100g	-	*2
3	腸炎ビブリオ	<3.0	MPN/g	-	*3
4	腸管出血性大腸菌O157及びO26	陰性	/25g	-	*4
5	ノロウイルス	陰性	-	-	*5
6	麻痺性貝毒 (中腸腺を含むむき身について)	<2.0	MU/g	2.0	*6
7	下痢性貝毒 (中腸腺を含むむき身について)	<0.05	MU/g	0.05	*7

試験方法

- *1: 標準寒天平板培養法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格による。
- *2: EC培地 MPN法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格による。
- *3: アルカリペプトン水MPN法 昭和34年12月厚生省告示第370号「食品、添加物等の規格基準」 生食用かきの成分規格に準ずる。
- *4: 平成18年11月2日付け食安監発第1102006号別添「食品からの腸管出血性大腸菌O157及びO26の検査法」による。
- *5: 平成15年11月5日付け食安監発第1105001号別添「ノロウイルスの検出法」による。
- *6: 昭和55年7月1日付け環乳第30号「貝毒の検査方法等について」による。
- *7: 昭和56年5月19日付け環乳第37号「下痢性貝毒の検査について」による。

以下余白

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得て下さい。

(1枚中1)

0312073




試験成績証明書

依頼者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所 殿

2010年10月15日

2010年10月6日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記のとおりであることを証明します。

財団法人日本冷凍食品検査協会
 福岡検査所
 福岡市博多区博多駅南1-1-6
 事務機ビル8階



記

供試品	海水
検体に関する付帯事項	生産海域

※検体に関する付帯事項は、当協会が証明する事項ではありません。

試験成績

No	試験項目	試験結果	単位	[検出限界]	試験方法
1	生菌数	2.8×10^2	/ml	-	*1
2	大腸菌群	陰性	MPN/100ml	-	*2

試験方法

- *1 : 標準寒天平板培養法
- *2 : LB培地はっ酔管MPN法

以下余白