

# 試験成績証明書

2013年10月22日

依頼者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所 殿

2013年10月10日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記の通りであることを証明します。



一般財団法人 日本冷凍食品検査  
 福岡検査所  
 福岡市博多区博多駅前1-2-15  
 事務室ビル3階

## 記

供試品	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O26、O111及びO157	陰性	/26g	-	*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
- \*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
- \*3: カサカサプレート法、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: mEの培地増菌法 平成24年12月17日付け食安監発1217第3号別添「食品からの腸管出血性大腸菌O26、O111及びO157の検査法」
- \*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」
- \*6: 昭和55年7月1日付け環乳第30号「貝毒の検査法等について」
- \*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」

以下余白

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得てください。

(1枚中1)