

# 【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年1月6日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月4日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】カラ付カキ			生食用かき
細菌数 (生菌数)	4.0×10 <sup>2</sup>	CFU/g	検査基準:5.0×10 <sup>4</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠
E. coli	18未満	MPN/100g	検査基準:230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠
腸炎ビブリオ	3.0未満	MPN/g	アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 雄勝産		

報告書番号	20180104-0-30-31-1-900006-0-1-1 (49426)	検査担当者	齋藤 一成
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2018年1月13日

仙台市衛生検査所登録第1号  
 厚生労働省食品衛生登録検査機関  
 計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号  
**検査施設名**  
**株式会社 日本微生物研究所**  
 本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
 TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
 東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
 TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月9日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
<b>【試験品】</b> ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	300未満	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 常温で6日間保管		
<b>【試験品】</b> ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	3.9×10 <sup>3</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 冷蔵で6日間保管		

報告書番号	20180109-0-53-31-1-900006-0-1-1 (49540)	検査担当者	今野 修
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年1月12日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月9日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】カラ付カキ			生食用かき
細菌数 (生菌数)	30	以下CFU/g	検査基準: $5.0 \times 10^4$ CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠
E. coli	18未満	MPN/100g	検査基準: 230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠
腸炎ビブリオ	3.0未満	MPN/g	アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日: 2018年1月9日 雄勝産		

報告書番号	20180109-0-54-31-1-900006-0-1-1 (49543)	検査担当者	今野 修
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2018年1月17日

仙台市衛生検査所登録第1号  
 厚生労働省食品衛生登録検査機関  
 計量証明事業登録番号 宮城県第H111-005号  
**検査施設名**  
**株式会社 日本微生物研究所**  
 本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
 TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
 東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
 TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月12日		
試験特記			
試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
<b>【試験品】</b> ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	300未満	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 常温で9日間保管		
<b>【試験品】</b> ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	4.1×10 <sup>3</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 冷蔵で9日間保管		

報告書番号	20180112-0-50-31-1-900006-0-1-1 (49708)	検査担当者	保科 陽子
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年1月19日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月17日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】カラ付カキ			生食用かき
細菌数 (生菌数)	0	CFU/g	検査基準: $5.0 \times 10^4$ CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠
E. coli	18未満	MPN/100g	検査基準: 230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠
腸炎ビブリオ	3.0未満	MPN/g	アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日: 2018年1月17日 雄勝産		

報告書番号	20180117-0-26-31-1-900006-0-1-1 (49869)	検査担当者	今野 修
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2018年1月24日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H111-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月19日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】 ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	300未満	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 常温で16日間保管		
【試験品】 ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	5.0×10 <sup>2</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月4日 冷蔵で16日間保管		

報告書番号	20180119-0-40-31-1-900006-0-1-1 (49976)	検査担当者	齋藤 一成
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年1月26日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号

TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433

東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F

TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月24日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】カラ付カキ			生食用かき
細菌数 (生菌数)	50	以下CFU/g	検査基準: $5.0 \times 10^4$ CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠
E. coli	18未満	MPN/100g	検査基準: 230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠
腸炎ビブリオ	3.0未満	MPN/g	アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日: 2018年1月24日 雄勝産		

報告書番号	20180124-0-41-31-1-900006-0-1-1 (50120)	検査担当者	城下 宏美
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【 食品検査報告書 】

株式会社海遊 御中

2018年1月29日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H111-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号  
TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433  
東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F  
TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月26日		
試験特記			
試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】 ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	300未満	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月6日 常温で21日間保管		
【試験品】 ボイルカキ			弁当及びそうざい
細菌数 (生菌数)	7.0×10 <sup>2</sup>	CFU/g	検査基準:1.0×10 <sup>5</sup> CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針記載法
黄色ブドウ球菌	陰性	/0.01g×2	検査基準:陰性/0.01g×2 卵黄加マンニットソルト培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
大腸菌群	陰性	/0.01g	酵素基質培地法・定量法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日:2018年1月6日 冷蔵で21日間保管		

報告書番号	20180126-0-40-31-1-900006-0-1-1 (50235)	検査担当者	城下 宏美
		検査責任者	佐藤 寿夫

# 【食品検査報告書】

株式会社海遊 御中

2018年2月3日

検査施設名 仙台市衛生検査所登録第1号  
厚生労働省食品衛生登録検査機関  
計量証明事業登録番号 宮城県第H11-005号

株式会社 日本微生物研究所

本社 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目3番36号

TEL 022(783)8471 FAX 022(783)8433

東京営業所 〒101-0043 東京都千代田区神田富山町24番地11-3F

TEL 03(5297)8196 FAX 03(5297)8197

依頼された試験品の検査結果は次の通りです。

受付年月日	2018年1月31日
試験特記	

試験品 / 検査項目	検査結果	単位	検査基準及び検査法等
【試験品】カラ付カキ			生食用かき
細菌数 (生菌数)	70	以下CFU/g	検査基準: $5.0 \times 10^4$ CFU/g以下 標準寒天平板培養法・定量法 食品衛生検査指針に準拠
E. coli	18未満	MPN/100g	検査基準: 230MPN/100g以下 EC発酵管法・最確数法 食品衛生検査指針に準拠
腸炎ビブリオ	3.0未満	MPN/g	アルカリペプトン増菌培養法・最確数法 食品衛生検査指針記載法
試験品特記	製造年月日: 2018年1月31日 雄勝産		

報告書番号	20180131-0-31-31-1-900006-0-1-1 (50399)	検査担当者	城下 宏美
		検査責任者	佐藤 寿夫