検　査　成　績　書

検第A2309696号 1
令和6年02月19日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社　　様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長　吉川 敏彦
〒690-0012　松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207

検体の名称	イワガキ（浄化後）【春香】		
加工者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	隠岐保々見（菱浦）
検査年月日	令和6年02月14日		

令和6年02月14日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検査項目	結果	検査方法
ノロウイルス（改良法）	検出せず	リアルタイムPCR法（改良検査法） （食安監発第1105001号　ﾉﾛｳｲﾙｽの検出法について 準拠）
大腸菌	78 /100g	EC発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
細菌数（生菌数）	300 /g 以下	標準平板菌数測定法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	アルカリペプトン水増菌培養法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
腸管出血性大腸菌 （O157等）	陰性	リアルタイムPCR法 （食品衛生検査指針2018・微生物編　準拠）
ー以下余白ー		

備　考　：　ノロウイルス検査は、改良検査法（東京都健康安全研究センター開発法）※で実施した。
※中腸腺の10%乳剤に細菌（Klebsiella oxytoca）を添加し培養することでノロウイルスの回収率を高めた検査法。以降の操作については、全て通知法に準拠し行った。

検査期間　：　令和6年02月14日　～ 令和6年02月16日	検査責任者　：　下前　さおり

検　査　成　績　書

検第A2309696号 2
令和6年02月19日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社　　様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長　吉川 敏彦
〒690-0012　松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207

検　体　の　名　称	海水（未処理）（加工所取水口）		
加　工　者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	（菱浦）
検　査　年　月　日	令和6年02月14日		

令和6年02月14日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検　査　項　目	結　果	検　査　方　法
大腸菌群数	2 /100ml 未満	LB-BGLB発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの加工基準による）
－以下余白－		

備　考　：

検査期間　：　令和6年02月14日　～ 令和6年02月16日	検査責任者　：　下前　さおり

検　査　成　績　書

検第A2309696号 3
令和6年02月19日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社　　様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長　吉川 敏彦
〒690-0012　松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207

検　体　の　名　称	海水（浄化後）（殺菌処理後）		
加　工　者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	（菱浦）
検　査　年　月　日	令和6年02月14日		

令和6年02月14日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検　査　項　目	結　果	検　査　方　法
大腸菌群数	2 /100ml 未満	LB-BGLB発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの加工基準による）
－以下余白－		

備　考　：

検査期間　：　令和6年02月14日　～ 令和6年02月16日	検査責任者　：　下前　さおり

検　査　成　績　書

検第A2309942号
令和6年02月27日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社　　様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長　吉川 敏彦
〒690-0012　松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207

検体の名称	イワガキ（浄化後）【春香】		
加工者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	隠岐保々見（菱浦）
検査年月日	令和6年02月20日		

令和6年02月20日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検査項目	結果	検査方法
ノロウイルス（改良法）	検出せず	リアルタイムPCR法（改良検査法） （食安監発第1105001号　ﾉﾛｳｲﾙｽの検出法について 準拠）
大腸菌	18 /100g 未満	EC発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
細菌数（生菌数）	300 /g 以下	標準平板菌数測定法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	アルカリペプトン水増菌培養法 （食品、添加物等の規格基準　生食用かきの成分規格）
腸管出血性大腸菌 （O157等）	陰性	リアルタイムPCR法 （食品衛生検査指針2018・微生物編　準拠）
ー以下余白ー		

備　考　：　ノロウイルス検査は、改良検査法（東京都健康安全研究センター開発法）※で実施した。
※中腸腺の10%乳剤に細菌（Klebsiella oxytoca）を添加し培養することでノロウイルスの回収率を高めた検査法。以降の操作については、全て通知法に準拠し行った。

検査期間　：　令和6年02月20日　～ 令和6年02月22日	検査責任者　：　下前　さおり