

検査成績書

検第A2409541号 1
令和7年02月17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

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司
〒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（浄化前）【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
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者 ： 原 孝宏

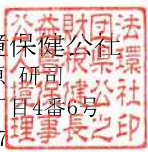
検 査 成 績 書

検第A2409541号 2
令和7年02月17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 田原 研司
〒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（養殖場）		
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
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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)
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者 : 原 孝宏

検査成績書

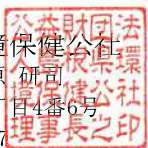
検第A2409542号 1
令和7年02月17日

〒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

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司

〒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（浄化前）【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	隠岐御波
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者 ： 原 孝宏

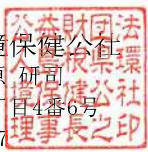
検 査 成 績 書

検第A2409542号 2
令和7年02月17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 田原 研司
〒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（養殖場）		
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	隠岐御波
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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)
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者 : 原 孝宏

検査成績書

検第A2409543号 1
令和7年02月17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

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司

〒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（浄化前）【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	隠岐知々井東
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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7年02月12日 ～ 令和7年02月14日	検査責任者	原 孝宏
------	-------------------------	-------	------

検 査 成 績 書

検第A2409543号 2
令和7年02月17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 田原 研司
〒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（養殖場）		
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	隠岐知々井東
検 査 年 月 日	令和7年02月12日		

令和7年02月12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）
ー以下余白ー		
備 考：		
検査期間： 令和7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者： 原 孝宏

検査成績書

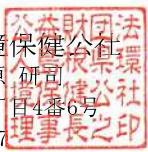
検第A2409545号 1
令和7年02月18日

〒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

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司

〒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7年02月12日		

令和7年02月12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7年02月12日 ～ 令和7年02月14日	検査責任者	原 孝宏
------	-------------------------	-------	------

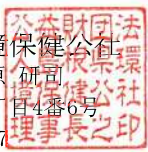
検 査 成 績 書

検第A2409545号 2
令和7年02月18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 田原 研司
〒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7年02月12日		

令和7年02月12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	17 /100ml	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）
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年02月12日 ～ 令和7年02月17日		検査責任者 : 原 孝宏

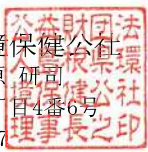
検 査 成 績 書

検第A2409545号 3
令和7年02月18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 田原 研司
〒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7年02月12日		

令和7年02月12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）
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年02月12日 ～ 令和7年02月14日		検査責任者 : 原 孝宏